Щи, борщи, супы и супчики

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Любите супы, но не умеете их готовить или не знаете достаточно рецептов? Вам в помощь — советы бабушки Агафьи. Каких только первых блюд вы не найдете в этой книге: разнообразие рыбных, грибных, овощных, мясных супов поражает воображение. Как насчет того, чтобы удивить домашних или гостей супом с мадерой, борщом с яблоками или, например, «петровскими» щами? Тогда эта книга — именно то, что вам нужно.

- Агафья Звонарева
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА НА МЯСНЫХ БУЛЬОНАХ
    - Бульон мясной
    - Бульон мясо-костный
    - Бульон из костей
    - Бульон быстрый мясной
    - Щи мясные с грибами
    - Щи «петровские»
    - Щи из свежей капусты
    - Щи из квашеной капусты
    - Щи суточные, приготовленные в горшочке
    - Щи обыкновенные
    - Щи со щавелем
    - Щи ленивые
    - Борщ
    - Борщ с капустой и картофелем
    - Борщ зеленый
    - Борщ флотский
    - Борщ русский
    - Борщ настоящий
    - Борщ соседский
    - Окрошка мясная
    - Окрошка мясная на кефире
    - Окрошка сборная мясная
    - Борщ летний
    - Борщ с перловой крупой
    - Борщ с фасолью
    - Бульон с пельменями
    - Борщ черниговский
    - Борщ с фасолью и яблоками
    - Борщ селянский с яблоками
    - Борщ с крапивой

- Борщ с плавленым сыром
- Борщ с ушками
- Борщок
- Борщ со свекольным квасом
- Борщ с яблоками
- Классический борщ
- Рассольник
- Рассольник со шпинатом
- Рассольник дальневосточный
- Рассольник домашний
- Рассольник московский
- Рассольник с пряностями
- Солянка мясная
- Солянка на сале
- Солянка сборная мясная
- Солянка московская
- Солянка домашняя
- Грибная солянка с мясом
- Похлебка «петровская»
- Мясной суп
- Суп из говядины с курагой
- Говяжий суп
- Суп «царский»
- Суп «королевский»
- Говяжий суп с мясным пудингом
- Мясной суп с овощами
- Суп с чечевицей и черносливом
- Мясной суп с яйцом
- Суп «Картофельные брусочки»
- Суп с лимоном
- Суп перловый с бараниной
- Суп рисовый с мясом
- Суп с лапшой
- Суп из молодого барашка с лимонным соком
- Суп из баранины
- Густой суп из баранины
- Суп из баранины с рисом и черносливом
- Суп овощной с бараниной
- Суп из баранины с йогуртом
- Суп с бобовыми
- Суп из свинины
- Суп из кроличьего мяса
- Суп с мадерой
- Картофельный суп с тушенкой

- Суп из телячьих костей
- Суп из печени
- Суп из мозгов
- Суп из рубца
- Суп из квашеной капусты с колбасой
- Гороховый суп с сосисками
- Суп картофельный с сосисками
- Суп картофельный с мясными фрикадельками
- Суп-харчо
- Суп-харчо со сливой
- Фасолевый суп
- Кулеш
- Суп с томатной пастой
- Суп из баранины с яблоками
- Суп с мясными шариками
- Суп из говядины с грибами
- Суп с зеленью
- Суп с молоком и мукой
- Суп из говядины и колбасы
- Суп мясной с пряностями
- Суп с саго
- Рисовый суп с фрикадельками
- Капустник
- Суп-гуляш
- Суп картофельный с мозгами и грибами
- Суп с грибами и жареным мясом
- Грибной суп с ветчиной
- Грибной суп на мясном бульоне
- Грибной суп с перловой крупой
- Суп-рагу с грибами
- Суп в горшочке
- Суп с тертым сыром
- Суп гороховый с мясными консервами
- Суп-пюре с картофелем
- Суп-пюре парижский
- Суп-пюре с ветчиной
- Суп-пюре из печени
- Суп-пюре из печени с заправкой
- Суп-пюре из кролика с мандаринами
- Гороховый суп-пюре
- Апельсиновый суп-пюре
- Суп-пюре со шпиком
- Бульон прозрачный
- Бульон мясной с овощами

- Бульон с фрикадельками
- Бульон с фрикадельками из печени
- Бульон с жареными сосисками
- Мясной бульон с жареными пирожками
- Бульон с савойской капустой
- Бульон с запеканкой из риса с овощами
- Бульон с рисом
- Бульон с рисом и помидорами
- Бульон с вермишелью
- Бульон с колдунами или ушками
- Бульон с ливерными варениками

○ РЫБНЫЕ СУПЫ
- Суп картофельный с рыбой по-домашнему
- Бостонский рыбный суп
- Суп лимонный с рыбой
- Венгерский рыбный суп
- Рыбный суп по-гречески
- Рыбный суп с горохом
- Рыбацкий суп
- Рождественский суп из карпа
- Суп из раков
- Суп рыбный с клецками
- Суп из щуки
- Суп из цветной капусты с креветками
- Гамбургский суп из угря

○ ГРИБНЫЕ СУПЫ
- Грибной суп
- Суп с маринованными грибами
- Грибной суп с желтками
- Суп с грибными клецками
- Кислый грибной суп
- Суп грибной со сметаной
- Суп грибной с галушками
- Суп грибной с солеными огурцами
- Суп из кукурузы с грибами и кабачками
- Суп грибной с тыквой
- Суп из свежих грибов с крапивой
- Суп с грибами и тмином
- Грибной суп с чесноком
- Летний грибной суп
- Суп со свежими грибами
- Гороховый суп с грибами
- Суп гороховый с грибами и гренками
- Сельский суп с грибами

- Суп крестьянский грибной
- Грибной суп с овощами
- Суп из грибов с картофелем
- Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
- Суп грибной со свежими помидорами
- Суп картофельный с солеными грибами

- СУПЫ ИЗ ОВОЩЕЙ
  - Суп «Лето»
  - Суп с зеленой фасолью
  - Суп летний
  - Летний соевый суп
  - Суп луковый
  - Суп крестьянский с репой
  - Суп с цветной капустой
  - Овощной суп
  - Овощной суп с помидорами
  - Сельский суп
  - Тминный суп
  - Суп овощной с огурцами
  - Суп из цветной капусты с овощами
  - Суп из кабачков с рисом
  - Суп тыквенный с горохом
  - Суп из печеного перца
  - Суп с обжаренными овощами
  - Суп из свеклы с овсянкой
  - Суп из перца красного стручкового
  - Суп гороховый с овощами

Агафья Звонарева
Щи, борщи, супы и супчики

ПЕРВЫЕ БЛЮДА НА МЯСНЫХ БУЛЬОНАХ

Бульон мясной

Для бульона можно брать любое мясо первого или второго сорта. Мясо нужно промыть, лучше всего под струей холодной воды, положить в кастрюлю (кости в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, кастрюлю надо открыть, снять пену, посолить и, не накрывая крышкой, варить на слабом огне 3–4 часа. Появляющиеся на поверхности жиры надо снять несколько раз, но часть оставить в бульоне, чтобы сохранить содержащиеся в них ароматические вещества, придающие бульону приятный вкус.

Когда мясо в бульоне сварится и станет мягким, его следует вынуть, положить в бульон поджаренные на жире коренья, пряности и продолжать варить бульон.

Мясной бульон используют для приготовления различных супов, щей, борща и т. д. Мясо подают вместе с супом или используют для приготовления различных блюд. Готовому бульону нужно дать отстояться и затем процедить через сито.

Снятые с бульона жиры можно использовать для поджаривания овощей.

***Состав**: мясо с костями — 500 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., кусочек порея, сельдерей и петрушка — по 1 корню, лавровый лист, перец — 10–15 горошин, вода — 3 л, соль.*

Бульон мясо-костный

Мясо с костями обмыть, нарезать кусками (чем мельче нарезано мясо, тем бульон будет вкуснее, а мясо суше), залить холодной водой и довести до кипения. Сняв накипь, в бульон добавить ароматические коренья, соль и продолжить варку до готовности мяса и хорошего отделения его от костей. Мясо вынуть, отделить от костей и подать в супе или использовать для приготовления других блюд (начинок, запеканок и т. д.).

Бульон процедить и использовать для приготовления супов.

***Состав**: вода — 1 л, мясо с костями — 200 г, лук — 10 г, петрушка — 10 г, морковь — 10 г, соль.*

Бульон из костей

Бульон из костей варят в том случае, когда из мяса надо приготовить второе блюдо (котлеты, гуляш и т. д.). Промытые и разрубленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Бульон из костей варят так же, как и из мяса. Продолжительность варки бульона из говяжьих и бараньих костей — до 4 часов, а из телячьих и свиных — до 3 часов. Чтобы придать бульону хороший вкус, незадолго до окончания варки положить в него очищенные коренья и лук, специи. Готовый бульон процедить.

Вкусный бульон получается из тазовых костей задних ног туши и из суставных головок трубчатых костей; их перед варкой надо разрубить так, чтобы вскрыть костную ткань. Менее пригодны для бульона ребра, позвонки и лопатки.

Бульон из костей по своей питательности и вкусовым качествам уступает мясному, поскольку не содержит экстрактивных веществ; из костей в бульон переходят главным образом клейдающие вещества и жиры. Поэтому такой бульон лучше использовать не как самостоятельное блюдо, а для приготовления заправочных супов.

Чтобы кости лучше и быстрее выварились, их нужно разрубить помельче.

***Состав**: мясные кости — 500 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., сельдерей и петрушка — по 1 корню, лавровый лист, перец — 10 горошин, вода — 3 л, соль.*

Бульон быстрый мясной

Мясо промыть, мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, кости разрубить. Все положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на полчаса, затем, не меняя воды, поставить варить. В начале варки добавить очищенные и разрезанные коренья, часть которых надо предварительно поджарить на сковороде без масла. Через полчаса после начала варки посолить.

Бульон варится при слабом кипении 40–50 минут, потом его надо процедить и использовать, как обычный мясной бульон. Отварное мясо можно использовать на фарш для пирогов или запеканки.

***Состав**: мясо — 500 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., сельдерей и петрушка — по 1 корню, вода -2 л, соль.*

Щи мясные с грибами

Свинину и квашеную капусту отварить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавив немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью лука.

Состав: *соленые грибы — 100 г или сушеные — 30 г, капуста — 500 г, свинина — 100 г, лук — 1–2 шт., соль, тмин, зеленый лук, сметана.*

Щи «петровские»

Приготовить из мясных продуктов мясо-костный бульон, далее щи варить, как это указано в основном рецепте. В глиняный горшок поместить нарезанный ломтиками мясной набор, залить щами, довести до кипения и подать с рубленой зеленью, сметаной и ватрушкой.

***Состав**: мясной набор (мясо, ветчина, куры) — 150 г, кости — 750 г, квашеная капуста -125 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук — 20 г, томат-паста — 10 г, мука — 5 г, растительное масло — 10 г, жир — 10 г, сметана.*

Щи из свежей капусты

Нарезать капусту шашками или соломкой, опустить в кипящий бульон или воду и довести его до кипения. Затем добавить пассерованные овощи. Варить щи 15–20 минут; заправить белым соусом, добавить пассерованный томат, специи и довести до готовности. Вместе со специями можно положить в щи чеснок, растертый с солью, а также сладкий перец. Петрушку можно заменить сельдереем.

Приготовление белого соуса (основного) на мясном бульоне. Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, непрерывно помешивая, развести процеженным белым бульоном (в отличие от красного кости для белого бульона не обжаривают в духовке) так, чтобы не образовалось комков. Варить соус 10–15 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус посолить и процедить.

Подать щи со сметаной.

***Состав**: белокочанная или савойская капуста — 320 г, репа — 30 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, томат-паста — 20 г, жир — 20 г, бульон -750 г, белый соус, специи, чеснок, перец, сметана. Для белого соуса (основного): мясной бульон — 1,5 стакана, мука — 1 ст. л., сливочное масло — 2 ст. ложки.*

Щи из квашеной капусты

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста слишком кислая, то ее нужно предварительно отжать), добавить 1–2 стакана воды, немного масла, накрыть кастрюлю крышкой и тушить около одного часа. Затем капусту залить бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты можно приготовить другим способом: капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно обжарить нашинкованный лук и морковь с петрушкой, добавить томат и все вместе обжарить. За 30 минут до окончания варки заправить щи обжаренными овощами, добавить соль, перец, лавровый лист и мучную заправку.

***Состав**: мясо — 500 г, капуста — 500 г, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, томат-паста — 2 ст. ложки, лавровый лист, перец, соль, петрушка.*

Щи суточные, приготовленные в горшочке

Приготовление суточных щей. Квашеную капусту мелко порубить и потушить с добавлением томата-пасты и костей копченостей в течение 3–4 часов. Капуста должна стать меткой, приобрести остро-сладковатый вкус и темную окраску. Нарезать мелкими кубиками коренья и лук, запассеровать их и заложить в капусту за один час до окончания тушения. Готовую капусту с овощами опустить в кипящий бульон и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, соль, специи. В готовые щи добавить чеснок, растертый с солью.

Поместить в глиняный горшочек мясо, налить сваренные щи, добавить рубленый чеснок. Покрыть горшочек тонким слоем теста, смазать тесто яйцом и поставить в духовку. Вынуть горшочек, когда на поверхности теста образуется золотистая корочка. Поставить горшочек на тарелку, сметану подать отдельно.

Щи суточные можно приготовить с говяжьей грудинкой, свиными головами, ветчинными костями.

Можно к щам суточным подать рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.

***Состав**: кости копченостей — 50 г, квашеная капуста — 250 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, томат-паста — 50 г, жир — 30 г, чеснок, бульон — 800 г, белый соус, соль, специи; мясо, тесто, яйцо — 1 шт.*

Щи обыкновенные

Мясо положить в холодную, слегка подсоленную воду и варить до готовности. Нарезанные овощи, лук-порей, репчатый лук слегка обжарить в жире, снятом с бульона.

Капусту мелко порубить вместе с кочерыжкой. Если кочаны капусты старые, их следует опустить предварительно в кипяток на 2–3 минуты. Мелко нарубленную капусту добавить в мясной бульон, проварить, всыпать подготовленные овощи, а также пучок петрушки и зелень сельдерея. Варить 30 минут. За 5-10 минут до окончания варки влить мучную заправку, прибавить лавровый лист, перец, томат-пасту или свежие помидоры, нарезанные на части. Щи посолить.

***Состав**: белокочанная капуста — 650 г, морковь — 2 шт., петрушка — 1 маленький корень, лук — 1 шт., лук-порей — 1 стебель, помидоры — 200 г или томат-паста — 2–3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., черный перец — 6 горошин, зелень петрушки или сельдерея. Для бульона: говядина — 500 г, копченая свиная грудинка — 250 г, сметана — 4–5 ст. ложек, соль.*

Щи со щавелем

Приготовить бульон из говядины, опустить в него сушеные грибы, укроп, процедить. Щавель вымыть, измельчить, вскипятить в собственном соку (можно влить половину стакана бульона), добавить сливочное масло, муку, сметану, развести процеженным бульоном, вскипятить, всыпать отваренные грибы, положить перловую крупу, заправить зеленью.

Состав: *мясо — 1 кг, щавель — 500 г, сушеные грибы — 1 стакан, сливочное масло — 0,5 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 стакана, перловая крупа — 2 ст. ложки, зелень.*

Щи ленивые

Сварить говяжий бульон, прибавить свежую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправить мукой и забелить сметаной.

***Состав для бульона**: мясо с костями — 500 г, лук — 1 шт. морковь — 1 шт., кусочек порея, сельдерей и петрушка — по 1 корню, лавровый лист, перец — 10–15 горошин, вода — 3 л, соль, свежая капуста — 1 кочан, картофель — 10 шт., мука — 2 ст. ложки, сметана — 400 г.*

Борщ

Говядину отделить от костей, порезать на кусочки, поместить в кастрюлю, туда же уложить кости и посолить по вкусу; все залить холодной водой, кастрюлю закрыть крышкой и хорошо уварить на медленном огне. Когда говядина станет мягкой, ее вынуть, но кости оставить, долить опять столько воды, сколько выкипело, положить по 1 штуке разных кореньев и продолжить кипячение. Когда бульон начнет кипеть, снять накипь. Далее, когда коренья уварятся, бульон процедить через салфетку. Приготовленный таким образом бульон очень вкусен и питателен.

Бульон становится на вкус еще пикантнее, если к говядине прибавить 0,3 ее веса телятины или немного какой-либо домашней птицы, желательно курицы. Если бульон окажется не очень прозрачен, то его оттягивают белком.

Приготовление оттяжки. Яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Затем нашинковать свеклу, морковь, лук и все хорошо поджарить в 200 г масла, посолить и положить в бульон, куда прибавить 10 штук картофеля, нарезанного ломтиками, и полкочана нашинкованной свежей капусты, немного пряностей, уварить до мягкости кореньев, прибавить 2 ложки муки, еще раз вскипятить и подправить по вкусу уксусом (а еще лучше лимонной кислотой) и сахаром. Перед самым обедом подцветить

сырым соком свеклы.

К этому борщу подать отдельно сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог из каких-либо круп.

***Состав**: говядина — 800 г, яйца — 2 шт., свекла — 1 шт., морковь — 3 шт., лук — 4 шт., свежая капуста — 0; 5 кочана, картофель — 10 шт., немного пряностей, мука — 2 ст. ложки, немного лимонной кислоты или уксуса, сахар, сметана.*

Борщ с капустой и картофелем

Заложить нашинкованную капусту в кипящий бульон, добавить нарезанный брусочками картофель и варить 15 минут. После чего заложить пассерованные овощи, потушенную с уксусом свеклу и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить соль, сахарный песок, специи.

Квашеную же капусту потушить в бульоне с добавлением жира, томата и уксуса и ввести в борщ со свеклой.

Можно заправить борщ белым соусом или мучной пассеровкой, разведенной бульоном или водой.

***Состав**: свекла — 160 г, свежая капуста — 80 г или квашеная — 60 г, картофель — 80 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 1 шт., репчатый лук — 40 г, томат-паста — 30 г, жир -20 г, сахарный песок — 10 г, 3 %-й уксус — 16 г, бульон — 800 г, белый соус, специи.*

Борщ зеленый

Щавель и шпинат отдельно припустить в бульоне и протереть или мелко нарезать. Отварить фасоль. Нарезать ломтиками овощи и запассеровать их. В конце пассерования положить зеленый лук. Свеклу сварить отдельно и нарезать ломтиками, как и картофель. В кипящий бульон заложить картофель, пассерованные овощи и варить почти до готовности. За 5 минут до окончания варки в борщ опустить шпинат, щавель, фасоль, свеклу, заправить его белым соусом или пассерованной мукой, добавить соль, сахарный песок, уксус.

При подаче положить кусочки вареного мяса и заправить сметаной и укропом.

Состав: *вареная очищенная свекла — 120 г, картофель — 200 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 20 г или зеленый — 30 г, щавель — 100 г, шпинат — 100 г, пшеничная мука — 6 г, жир — 20 г, сахарный песок — 6 г, 3 %-й уксус — 10 г, яйцо — 0,5 шт., бульон — 600 г, фасоль — 40 г, соль, сметана, укроп.*

Борщ флотский

Сварить борщ с добавлением вареных свиных копченостей. Нарезать ломтиками овощи, капусту — шашками, картофель — кубиками. После чего заложить пассерованные овощи, потушенную с уксусом свеклу и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить соль, сахарный песок, специи.

Вареные свиные копчености нарезать на 1–2 куска на порцию и положить в борщ перед подачей на стол.

Состав: *свиные копчености (соленый бекон с костью или копченая грудинка без костей или копченая корейка) — 200 г, жир — 20 г, остальные продукты, как для борща с капустой и картофелем.*

Борщ русский

Очищенную и помытую свеклу нарезать соломкой и обжарить с разогретым жиром. Затем добавить томат-пюре, уксус, сахар, мясной бульон, чтобы свекла была только покрыта, и тушить до готовности. В бульон заложить свежую капусту, поджаренные с жиром ароматические коренья, лавровый лист, перец и варить почти до готовности капусты. Затем добавить разведенную бульоном поджаренную муку, тушеную свеклу и продолжить варку 10–15 минут. Перед подачей в борщ добавить сметану и измельченную зелень.

Борщ можно приготовить и другим способом: свеклу сначала сварить в воде или запечь до мягкости в духовке, затем очистить и нарезать ее в виде соломки или натереть на терке стружкой. Если нужно придать свекле кислый вкус, ее после измельчения сбрызгивают уксусом и дают ей настояться.

В бульон положить нарезанную в виде соломки свежую капусту, слегка обжаренные лук, морковь, петрушку, томат, перец и варить почти до готовности капусты, затем добавить поджаренную муку, свеклу и дать закипеть. Перед подачей добавить сметану, зелень.

Вместо свежей капусты можно брать квашеную, но ее следует тушить с жиром отдельно.

***Состав**: мясной бульон — 400 г, свекла — 125 г, свежая капуста — 80 г, морковь — 25 г, петрушка — 5 г, лук — 10 г, томат-пюре, уксус, мука — 5 г, сметана — 10 г, соль, перец, лавровый лист, сахар, зелень.*

Борщ настоящий

Мясные продукты положить в котел или кастрюлю, куда налить рассол из-под квашеных бураков и добавить шинкованные бураки.

Приготовление квашеных бураков. Сырую свеклу очистить ножом, после чего хорошо промыть, крупную свеклу разрезать надвое, а мелкую оставить так; потом эту свеклу уложить в кадку, прибавить туда 1–2 ломтика черного кислого хлеба, налить воды комнатной температуры, закрыть кадку крышкой, наложить камень и поставить в сухой погреб, но не на лед.

Затем вместе с квашеными бураками поместить в кастрюлю несколько картофелин и лук,2–3 томата и все варить 2 часа. Сосиски же положить в борщ за полчаса до обеда.

Когда борщ уже готов, его заправить мукой, смешанной со сметаной; перед подачей на стол борщ посыпать мелко рубленной зеленью укропа и сельдерея.

Состав: *жирная говядина — 400 г, утка — 600 г, малороссийское сало — 200 г, ветчина -200 г, сосиски — 5 шт.*

Борщ соседский

Борщ варится из говядины пополам со свининой или ветчиной, с прибавлением кореньев, пряностей.

Когда все хорошо уварится, приправить 400 г сметаны, посыпать зеленью и толченым перцем. Отдельно к нему подать сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог из каких-либо круп.

Состав: *говядина — 500 г, свинина или ветчина — 500 г, сметана — 200 г, по 2 штуки кореньев, немного пряностей.*

Окрошка мясная

Нарезать мелкими кубиками указанные ниже продукты, пошинковать зеленый лук и растереть его с солью. Все продукты перемешать, залить квасом.

Подать окрошку со сметаной и зеленью.

Состав: *говядина — 160 г, хлебный квас — 700 г, зеленый лук — 60 г, свежие огурцы -120 г, сметана — 10 г, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 10 г, горчица, соль, зелень.*

Окрошка мясная на кефире

Нарезать мелкими кубиками вареное мясо, картофель, яйца и свежие огурцы. Зеленый лук пошинковать, добавить в кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, положить соль, сахарный песок, подготовленные и нарезанные продукты.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Состав: *кефир — 350 г, кипяченая вода — 350 г, говядина — 160 г, зеленый лук — 60 г, свежие огурцы — 120 г, картофель — 100 г, яйцо — 1 шт., сахарный песок — 10 г, зелень укропа и петрушки, соль.*

Окрошка сборная мясная

Вареную говядину, ветчину, язык, а также очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками. Мелко нарезать зеленый лук и размять в тарелке ложкой, добавив немного соли — лук от этого станет мягким. Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать и развести квасом. После этого в кастрюлю поместить подготовленные продукты. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.

Состав: *хлебный квас — 1 л, готовые мясные продукты — 250 г, свежие огурцы — 150 г, зеленый лук — 75 г, яйца — 2 шт., сметана — 0,5 стакана, сахарный песок — 1 ч. ложка, соль, горчица, укроп.*

Борщ летний

Нарезать ломтиками коренья, лук, кабачки, картофель — крупными кубиками или брусочками, листья и черешки ботвы разрезать на части. Черешки ботвы свеклы и фасоль предварительно отварить, морковь и лук запассеровать.

Опустить в кипящий мясной бульон пассерованные морковь и лук, листья ботвы, картофель и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить подготовленные черешки ботвы, помидоры, нарезанные дольками, кабачки, вареную фасоль, соль, специи, сахарный песок, уксус.

Подать со сметаной и зеленью.

Состав: *молодая свекольная ботва — 200 г, картофель — 80 г, фасоль — 40 г, морковь -40 г, петрушка (корень) — 20 г, лук-порей или репчатый лук — 40 г, кабачки — 100 г, свежие помидоры — 80 г или томат-паста — 15 г, жир — 20 г, 3 %-й уксус — 6 г, бульон — 700 г, специи.*

Борщ с перловой крупой

В кипящий бульон опустить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, перловую крупу и варить 25 минут. Свеклу и морковь нарезать тонкими брусочками и запассеровать в масле, добавить мелко нарезанный лук и томатный соус, затем добавить лавровый лист, коренья, зелень, посолить, поперчить. Варить еще 15 минут, добавив зеленый горошек. Когда борщ будет готов, заправить толченым чесноком, сразу накрыть крышкой и снять с огня.

Состав: *мясной бульон — 1,5 л, картофель — 3 шт., капуста — 0,25 шт., перловая крупа -0,25 стакана, морковь — 1 шт., крупная свекла — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., зеленый горошек — 2 ст. ложки, томатный соус — 3 ст. ложки, лавровый лист — 3 шт., коренья, сушеная зелень, перец, чеснок — 2 зубчика, соль.*

Борщ с фасолью

Порубить капусту, остальные овощи порезать ломтиками. Перебрать и помыть фасоль, залить ее холодной водой и варить на слабом огне до готовности.

Опустить в кипящий бульон капусту, коренья и варить 15 минут, добавить тушеную с томатом свеклу, нарезанную ломтиками, соль, специи, фасоль, отвар свеклы и довести все до готовности. После того как борщ будет готов, добавить по вкусу сахарный песок, уксус, чеснок.

Такой борщ можно готовить на грибном бульоне, овощных отварах, с копчеными гусями или утками.

Состав: *свекла — 160 г, свежая капуста — 80 г или квашеная — 60 г, фасоль — 40 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, томат-паста — 30 г, жир — 20 г, чеснок, сахарный песок — 6 г, 3 %-й уксус — 15 г, бульон — 800 г, соль, специи.*

Бульон с пельменями

Отваренное мясо пропустить через мясорубку, добавить к нему пассерованный лук, перец, соль и перемешать. Пшеничную муку просеять через сито и насыпать на стол горкой, сделав в ней углубление.

Положить в него взбитое яйцо, налить немного воды и, начиная с середины, осторожно смешать с мукой. Замесить крутое тесто, тонко раскатать его примерно до 1–1,5 мм толщиной, вырезать формочкой или рюмкой кружки диаметром 6–7 см. Смазать каждый из них белком от яйца и на середину положить 1 чайную ложку фарша. Края кружков защепить. Для отваривания пельменей используют чуть-чуть пересоленный бульон. Пельмени опустить в кипящий бульон и варить в течение 5–7 минут, пока все пельмени не всплывут наверх.

***Состав**: бульон — 2 л, мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт., репчатый лук — 3 шт., жир — 50 г, мясо — 300 г, соль, перец.*

Борщ черниговский

Нарезать свеклу соломкой и потушить с добавлением жира, томата, соли, сахара, уксуса до готовности. Коренья и лук нарезать соломкой и потушить. Поместить в кипящий бульон капусту, затем картофель, тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, специи, вареную фасоль и довести до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанные ломтиками или дольками кабачки, помидоры, яблоки.

Подать с мясом и сметаной.

Состав: *свекла — 120 г, свежая белокочанная капуста — 240 г, фасоль — 20 г, картофель -150 г, кабачки — 25 г, свежие помидоры — 10 г, яблоки — 50 г, петрушка — 10 г, репчатый лук — 30 г, томат-паста — 20 г, свиное сало — 20 г, сметана — 30 г, бульон — 750 г, сахар, соль, уксус.*

Борщ с фасолью и яблоками

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томат-пюре. Фасоль сварить отдельно. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный дольками, шинкованную капусту и варить 15–20 минут, затем добавить нарезанные кубиками поджаренные кабачки, вареную фасоль, тушеную свеклу, запассерованные коренья и лук, нарезанные дольками яблоки и свежие помидоры, специи и варить до готовности. Готовый борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

Состав: *говядина — 400 г, свекла — 1–2 шт., помидоры — 3–4 шт., яблоки — 3–4 шт., картофель — 250 г, кабачки — 100 г, помидоры — 3–4 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый -1-2 шт., томат-пюре — 5 ст. ложек, сало свиное топленое — 40 г, сметана — 50 г, специи.*

Борщ селянский с яблоками

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томат-пюре и свекольным квасом. В кипящий мясной бульон положить капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности, затем добавить тушеную свеклу, запассерованные коренья и лук, готовую фасоль и варить 15–20 минут. Добавить нарезанные яблоки, перец душистый, лавровый лист и заправить толченым шпиком. При подаче заправить борщ сметаной.

***Состав**: баранина — 400 г, свекла — 1 шт., капуста свежая — 400 г, картофель — 5 шт., фасоль — 100 г, яблоки — 2 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, лук репчатый — 1 шт., сало свиное топленое — 40 г, шпик — 40 г, томат-пюре — 2 ст. ложки, специи, квас свекольный — 2 стакана, сметана — 100 г.*

Борщ с крапивой

Молодые листья крапивы пропустить через мясорубку и протереть. Пюре положить в кипящий бульон, довести до кипения. Затем добавить листики щавеля, нарезанный картофель, рис, пассерованные коренья, лук, томат-пюре, соль и варить до готовности. Подать со сметаной и крутыми яйцами.

Борщ с плавленым сыром

Свеклу, морковь, белокочанную капусту и репчатый лук нарезать соломкой, добавить томат-пасту, сливочное масло, залить небольшим количеством бульона и тушить 4–5 минут. Тушеные овощи залить горячей водой, добавить нарезанный кусочками плавленый сыр, молотый перец, соль и проварить еще 2–3 минуты. Подавать со сметаной и зеленым луком.

Состав: *бульон — 500 г, свекла — 4 шт., капуста — 200 г, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, перец, соль, плавленый сыр — 100 г, зеленый лук — 2 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка.*

Борщ с ушками

Вымыть свеклу, нарезать на части, положить в глиняный горшок и прибавить ломтик ржаного хлеба. Залить тепловатой водой и поставить на неделю в теплое место для брожения, прикрыть ситом. В день приготовления борща отварить мясо с зеленью, свеклу натереть на крупной терке, добавить воду и сварить. Затем снять с огня, процедить и, прикрыв крышкой, дать отвару час постоять, после чего прибавить к отвару процеженный мясной бульон и свекольный квас, а также соль и сахар.

Для «ушек» замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратами. На каждый квадрат положить начинку и защипнуть углы, чтобы получился треугольник. Готовые «ушки» отварить в слегка подсоленной воде. Когда они будут готовы, вынуть из воды и переложить в борщ.

Приготовить начинку для ушек: провернуть отварное мясо через мясорубку; на сковороде обжарить мелко нарубленный лук, добавить мясо, перец и тушить несколько минут на сковороде; в конце тушения влить 2–3 столовые ложки бульона, чтобы масса была более нежной. Для приготовления начинки другого сорта взять лук, обжарить его, грибы почистить, мелко порубить и потушить, затем приправить солью и перцем и смешать с тертыми сухарями и белком, после чего полученную массу хорошо перемешать.

Состав для бульона: свекла — 1,5 кг, говядина — 750 г, зелень для супа, соль, немного сахара, ржаной хлеб — 1 ломтик; для теста: мука — 1,5 стакана, вода; для начинки: вареное мясо, лук — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, бульон — 2–3 ст. ложки, соль, перец или грибы -100 г, мелко нарубленный лук — 20 г, жир — 30 г, соль, перец, белок — 1 шт., толченые сухари — 10 г.

Борщок

Нарезать соломкой очищенную вареную свеклу, добавить уксус, сахарный песок и потушить. Также соломкой нарезать вареное мясо. Запассеровать лук. Все подготовленные продукты залить бульоном и довести до кипения. Добавить соль и специи. Подать с зеленью и сметаной. Отдельно можно подать творожно-картофельные «листочки».

Приготовление «листочков». Отварной картофель протереть с творогом и мукой, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Затем тесто раскатать, нарезать «листочками» и обжарить их в большом количестве растительного масла.

Состав: *свекла — 150 г, репчатый лук — 40 г, жир — 10 г, мясо — 200 г, сметана — 80 г, сахарный песок — 15 г, зелень, соль, уксус, специи, бульон — 800 г;* ***для творожно-картофельных «листочков»:*** *мука — 775 г, картофель — 200 г, творог — 100 г, яйцо — 1,5 шт., растительное масло — 100 г, соль.*

Борщ со свекольным квасом

Залить мясо свекольным квасом с водой и сварить бульон. Нарезать овощи соломкой, картофель — дольками. Потушить свеклу с мелко нарезанной бараньей грудинкой и томатом. Отварить фасоль. Коренья и лук запассеровать.

Поместить в кипящий бульон капусту, картофель, свеклу, тушенную с бараниной, коренья, сваренную фасоль, специи и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанные дольками яблоки и растертый с оставшимся луком чеснок. Заправить борщ сахаром и солью.

Перед подачей положить в тарелку говядину, баранью грудинку, сметану и зелень.

***Состав**: говядина — 30 г, баранина (грудинка) — 30 г, свекла — 120 г, капуста — 160 г, картофель — 150 г, фасоль — 20 г, морковь — 20 г, сельдерей — 15 г, репчатый лук — 30 г, петрушка (корень) — 16 г, томат-паста — 40 г, яблоки — 40 г, свекольный квас — 150 г, соль, сахарный песок, свиное сало — 150 г, шпик — 10 г, бульон или вода — 800 г, зелень, сметана, чеснок.*

Борщ с яблоками

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить на умеренном огне. За 30–40 минут до готовности положить морковь, петрушку и репчатый лук. Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с мелко нарубленной бараниной и томат-пюре. В кипящий бульон положить нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Добавить сваренную фасоль, запассерованные коренья и репчатый лук, свеклу, тушенную с бараниной, квас, сахар, шпик, толченный с сырым репчатым луком и зеленью петрушки, нарезанные яблоки, перец душистый и варить до готовности. В конце варки добавить лавровый лист. При подаче заправить борщ сметаной и посыпать зеленью.

Состав: *говядина — 400 г, баранина (грудинка) — 100 г, свекла — 2 шт., капуста — 300 г, картофель — 250 г, фасоль — 40 г, морковь — 1 шт., яблоки — 2 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, шпик — 20 г, сало свиное топленое — 20 г, лук репчатый — 1–2 шт., квас свекольный — 2 стакана, сахарный песок — 1 ст. ложка, сметана — 50 г, зелень сельдерея и петрушки.*

Классический борщ

I способ. Мясо залить 2,5 л холодной подсоленной воды и варить почти до готовности. Свеклу нарезать некрупными кусками, добавить уксус и томат-пасту и потушить в смальце. Морковь, петрушку и лук мелко нашинковать и слегка подрумянить на сковороде. Картофель нарезать кубиками. Капусту мелко порубить, вложить в кипящий бульон и варить в течение 20 минут. Добавить тушеные овощи. Муку развести холодной водой, влить в борщ, добавить сахар и красный перец. Приправить солью, черным перцем и при желании уксусом. Незадолго до подачи на стол добавить в борщ мелко нарубленные чеснок, шпик, зелень петрушки и укроп и довести до кипения.

II способ. Нарезать свеклу соломкой и потушить с добавлением уксуса, жира, сахара, томата и небольшого количества бульона. Запассеровать коренья, лук.

Заложить в кипящий бульон свежую капусту, нарезанную соломкой, довести до кипения, затем добавить картофель, нарезанный брусочками или дольками и варить 15 минут, добавив пассерованные овощи и тушеную свеклу. Довести до кипения, положить сладкий перец, нарезанный соломкой, заправить белым соусом, добавить соль, специи и варить до готовности. Перед окончанием варки заправить борщ чесноком, растертым со шпиком и зеленью.

Подать на стол с говядиной, свининой. Отдельно подать пампушки. При подаче полить пампушки чесночным соусом.

Приготовление соуса. Растереть чеснок с солью, добавив подсолнечное масло и холодную кипяченую воду.

***Состав для I способа**: мясо — 250 г, свекла — 250 г, белокочанная капуста — 350 г, картофель — 400 г, морковь — 1–2 шт., корень петрушки, лук — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, томат-паста — 80 г, мука — 1 ст. ложка, нарезанный кубиками шпик — 1 ст. ложка, смалец — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, немного уксуса, молотый красный перец — 1–2 ст. ложки, соль, черный перец, лавровый лист, укроп и петрушка, сметана — 4–8 ст. ложек; **для II способа**: свекла — 120 г, свежая капуста — 80 г, картофель — 160 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 16 г, репчатый лук — 30 г, чеснок — 3 г, томат-паста — 30 г, белый основной соус, шпик — 10 г, жир — 20 г, сахарный песок — 10 г, 3 %-й уксус — 10 г, сладкий перец — 20 г, бульон — 700 г, зелень, соль, растительное масло.*

Рассольник

Рассольник готовится на мясном бульоне. С почек снять жир и пленки, разрезать каждую на 2–4 части, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз промыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1–1,5 часа. Очищенные коренья нашинковать соломкой и поджарить на масле в суповой кастрюле. После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 20–30 минут поставить варить. За 5-10 минут до окончания варки в рассольник добавить для остроты процеженный огуречный рассол, соль, щавель. Добавить сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа и подавать с телятиной, бараниной.

***Состав**: мясной бульон, почки — 70 г или потроха — 130 г, картофель — 150 г, зелень, щавель — 40 г, репчатый лук — 20 г, соленые огурцы — 30 г, топленое масло — 10 г, сметана или сливки — 10 г, соль по вкусу.*

Рассольник со шпинатом

Опустить в кипящий мясной бульон картофель, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, лук, а через 5 минут припущенные огурцы. В конце варки добавить нарезанные щавель или шпинат, соль, специи, влить огуречный рассол и варить до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля следует увеличить массу огурцов и овощей.

При подаче положить в тарелку кусок мяса.

Состав: *картофель — 240 г, петрушка (корень) — 6 г, сельдерей — 10 г, репчатый лук -40 г, лук-порей — 40 г, соленые огурцы — 60 г, щавель или шпинат — 40 г, столовый маргарин — 20 г, бульон — 750 г, мясо, соль, специи, огуречный рассол.*

Рассольник дальневосточный

Картофель и коренья порезать брусочками, лук пошинковать. Огурцы, нарезанные брусочками, припустить, предварительно удалив из них семена и грубую кожицу.

Отварить морскую капусту, охладить ее, нарезать соломкой и запассеровать вместе с кореньями и луком. Далее рассольник готовят, как указано в основном рецепте.

Состав: *отварная морская капуста — 100 г, картофель — 180 г, петрушка (корень) — 60 г, репчатый лук — 40 г, соленые огурцы — 60 г, столовый маргарин — 20 г, бульон — 750 г.*

Рассольник домашний

Рассольник домашний готовят на мясном бульоне.

Коренья и лук пошинковать и запассеровать. Нарезать соломкой белокочанную капусту, картофель и соленые огурцы. Далее рассольник готовят, как указано в основном рецепте. За 5 минут до окончания варки добавить специи, соль и заправить огуречным рассолом.

Можно подать с клецками.

***Состав**: свежая капуста — 80 г, картофель — 180 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) -60 г, сельдерей (корень) — 20 г, репчатый лук — 40 г, лук-порей — 40 г, соленые огурцы -60 г, столовый маргарин — 20 г, мясной бульон — 750 г, огуречный рассол, специи, соль.*

Рассольник московский

Почки предварительно замочить в холодной воде, довести до кипения и проварить в течение 10 минут. Затем слить воду, промыть почки в холодной воде и вновь варить до готовности. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника. Пошинковать соломкой коренья и лук, лук и морковь запассеровать.

Поместить в кипящий бульон овощи, припущенные огурцы. Варить 10 минут. Добавить нарезанные листья щавеля или шпината, специи, соль, огуречный рассол и варить до готовности. Можно готовить рассольник и без щавеля и шпината.

При подаче на стол в рассольник положить вареные почки, заправить льезоном, посыпать зеленью. Можно отдельно подать ватрушки с творогом.

***Состав**: говяжьи почки — 80 г, петрушка (корень) — 90 г, пастернак (корень) — 60 г, сельдерей (корень) — 30 г, репчатый лук — 40 г, лук-порей — 40 г, морковь — 40 г, щавель -40 г, шпинат — 40 г, соленые огурцы — 60 г, сливочное масло — 20 г, бульон — 700 г, рассол, соль, специи; для льезона: сливки или молоко — 150 г, яйцо -0,5 шт.*

Рассольник с пряностями

Говядину (грудинку) разрезать на кусочки, прибавить коренья, немного пряностей,5 помидоров, посолить и влить воды; когда коренья хорошо уварятся, их вынуть, а говядину доварить, бульон же процедить и разделить на две равные части. Прибавить в первую часть 100 г ячневой или перловой крупы, которую уварить до готовности. Отваренные коренья нарезать и поджарить вместе с говядиной в 200 г масла, положить все в оставшийся бульон, соединить вместе с приготовленной крупой, подогреть, посыпать зеленью и подавать. Томаты лучше не жарить, а подать отдельно в соуснике. Можно приправить слегка лимонной кислотой и сахаром, по вкусу, и подболтать пшеничной мукой.

***Состав**: говядина (грудинка) — 1 кг, помидоры — 5 шт., перловая крупа — 100 г, сливочное масло — 200 г, мука — 1 ст. ложка, по 1 штуке разных кореньев, немного пряностей, немного лимонной кислоты.*

Солянка мясная

Нарезать репчатый лук тонкой соломкой, слегка обжарить его и тушить с томат-пюре и маслом в течение 10 минут. Очистить соленые огурцы от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить поджаренный лук, каперсы и залить все предварительно сваренным и процеженным мясным бульоном, вскипятить и добавить отваренные и поджаренные мясные продукты, нарезанные мелкими тонкими кусочками. Проварить все при слабом кипении 8-10 минут. При подаче солянку заправить сметаной, положить в каждую тарелку ломтик лимона, очищенный от кожуры, маслины и измельченную зелень укропа.

***Состав**: вода — 2 л, мясо (из бульона, ветчина, сосиски и др.) — 500 г, репчатый лук — 2 шт., соленые огурцы — 3–4 шт., томат-пюре — 1–2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, каперсы — 1 ст. ложка, маслины — 10 шт., лимон — 1 шт.*

Солянка на сале

Лук мелко порубить и слегка обжарить с кусочками сала. Натереть чеснок. Мясо и почки нарезать тонкими полосками, добавить томат-пасту, красный перец и соленые огурцы. Поставить тушить на несколько минут. Затем влить бульон и варить суп 5 минут (не следует вливать слишком много бульона, так как суп должен быть концентрированным). Можно добавить соль и перец по вкусу. В готовую солянку добавить каперсы,2–3 дольки лимона, укроп и петрушку. Отдельно к солянке можно подать густую сметану.

***Состав**: разнообразное мясо (вареные или жареные телячьи почки, кусочки жареного мяса, отварная свинина и др.) — 600 г, сало — 100 г, лук — 200 г, чеснок — 2 зубчика, томат-паста — 100 г, молотый красный перец — 1 ст. ложка, мясной бульон — 1,5 л, соленые огурцы — 2 шт., каперсы — 1 ст. ложка, лимон — 0,5 шт., мелко нарубленная зелень укропа или петрушки — 2 ст. ложки, густая сметана — 2–3 ст. ложки, соль, перец.*

Солянка сборная мясная

Опустить в кипящий бульон пассерованный лук, припущенные огурцы, томат-пасту и варить 7-10 минут.

Затем добавить каперсы, специи, соль и довести до кипения. Мясные продукты (мясо, окорок, сосиски, почки) нарезать ломтиками, залить бульоном и прокипятить.

При подаче добавить набор мясных продуктов, маслины, кружочек очищенного лимона, сметану и мелко нарезанную зелень.

Состав: *говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка) — 80 г, копчено-вареный или вареный окорок — 40 г, сосиски или сардельки — 40 г, говяжьи почки — 65 г, репчатый лук — 90 г, соленые огурцы — 60 г, каперсы — 20 г, маслины — 40 г, томат-паста — 40 г, сливочное масло — 20 г, бульон — 800 г, лимон — 8 г, сметана — 50 г, специи, соль, зелень.*

Солянка московская

Репчатый лук нарезать, слегка обжарить и потушить с томатом и маслом, подлив немного бульона. Огурцы соленые очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Мясные продукты (вареные или жареные мясо, ветчина, телятина, почки, язык, сосиски, колбаса) нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, добавить огурцы, каперсы, соль, лавровый лист, залить бульоном и варить 5-10 минут. Можно добавить нарезанные кружочками помидоры.

В солянку можно положить сметану, маслины, ломтики лимона без кожицы, нарезанную зелень.

Состав: *телятина — 30 г, говядина — 40 г, ветчина — 20 г, сосиски — 20 г, кости на бульон -150 г, почки — 45 г, лук — 50 г, соленые огурцы — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 10 г, томат-паста — 20 г, топленое масло — 15 г, лимон — 10 г, сметана — 30 г, зелень, помидоры, соль, лавровый лист.*

Солянка домашняя

Сварить мясо-костный бульон. Нарезать ломтиками или кубиками картофель, поместить его в кипящий бульон и варить 10 минут. Затем добавить остальные продукты, соль, специи и варить до готовности, как солянку сборную мясную.

Можно добавить в солянку каперсы.

Состав: *набор мясных продуктов, как в рецепте «Солянка сборная мясная», картофель -120 г, соленые огурцы — 60 г, репчатый лук — 80 г, томат-паста — 40 г, сливочное масло -20 г, бульон — 750 г, сметана — 50 г, специи.*

Грибная солянка с мясом

Из костей, мяса, петрушки, моркови сварить бульон и процедить. Нашинковать лук, грибы и потушить их в масле с томат-пюре. Мясо, ветчину, сосиски или сардельки нарезать мелкими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими пластинками. Все продукты сложить в кастрюлю, залить мясным бульоном и варить 10–15 минут, добавить специи, посолить по вкусу. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью, добавить ломтик лимона и сметану.

Состав: *свежие — 200 г или сушеные белые грибы — 30 г, говяжьи кости — 300 г, говядина — 100 г, постная ветчина — 50 г, сосиски или сардельки — 50 г, лук — 1–2 шт., корень петрушки, корень сельдерея, морковь — 1 шт., сливочное масло — 1–2 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 2 шт., каперсы и маслины — по 1 ст. ложке, сметана — 2 ст. ложки, лимон — 2–3 ломтика, соль, перец, лавровый лист.*

Похлебка «петровская»

Баранину нарезать кусочками, поместить в глиняный горшочек, залить водой, добавить коренья петрушки или сельдерея и варить до готовности мяса. Баранину вынуть и бульон процедить. В процеженный бульон положить нарезанный кубиками картофель, обжаренные морковь и лук, нарезанные ломтиками, промытое пшено, баранину и варить до готовности. Затем похлебку заправить солью и рубленой зеленью.

***Состав**: баранина — 200 г, картофель — 100 г, пшено — 40 г, морковь — 40 г, лук — 40 г, коренья — 10 г, зелень, соль.*

Мясной суп

Готовый бульон процедить, опустить нарезанные кубиками лук и коренья, соль и варить до мягкости кореньев. Отдельно в чашку положить муку, соль, молоко, яйцо, все тщательно перемешать. Тонкой струйкой влить приготовленное тесто в кипящий суп и поварить примерно 4 минуты. В готовый суп добавить зелень лука, по вкусу посолить.

Состав: *нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушка, сельдерей) — 200 г, лук — 1 шт., консервированный горошек — 2 ст. ложки, зелень лука, говяжий бульон — 1 л. Для заправки: яйцо — 1 шт., молоко — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, соль.*

Суп из говядины с курагой

Сварить мясной бульон. Репчатый лук мелко нарезать и слегка поджарить на сливочном маргарине, добавить томат-пюре и не снимать с огня, пока томат не загустеет и жир не станет красным. В процеженный бульон положить подготовленный лук, картофель, нарезанный кубиками, промытую курагу, соль, перец и варить до готовности. При подаче положить в суп вареное мясо и посыпать зеленью.

Состав: *говядина — 500 г, сливочный маргарин — 2 ст. ложки, репчатый лук — 1–2 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, картофель — 4 шт., курага — 200 г, перец, зелень.*

Говяжий суп

Лук репчатый пошинковать и запассеровать. В растопленном на сковороде жире обжарить муку, развести ее бульоном, добавить пассерованный лук, томат-пюре, соль, сахар и перец красный, хорошо проварить. Затем поместить подготовленные овощи с мукой, влить оставшийся бульон, положить предварительно отваренный рис, добавить толченый чеснок и довести до кипения. Подать суп с рубленой зеленью, сверху положить взбитые сливки.

Состав: *говядина — 160 г, крупа рисовая — 40 г, лук репчатый — 25 г, томат-пюре — 40 г, мука пшеничная — 20 г, маргарин — 20 г, сахар, перец красный, сливки — 20 г, зелень, чеснок и соль, бульон — 850 г.*

Суп «царский»

Распустить в мясном холодном бульоне картофельную муку и хорошенько размешать до консистенции сметаны, эту смесь прибавить небольшими частями к кипящему чистому мясному бульону, постоянно и энергично помешивая. В другую кастрюлю положить на каждого обедающего по столовой ложке пюре, приготовленного следующим образом: очищенные трюфели поджарить в масле с небольшим количеством лука, но не давать им зарумяниться, прибавить еще немного лука и протереть через решето. Трюфели, а также морковь, репу, брюкву и другие овощи, можно томить в закрытом сосуде с небольшим количеством соленой воды; когда масса сделается мягкой, то ее еще в горячем виде протереть через решето. Поместить в кастрюлю пюре, хорошо размешать, развести бульоном, прибавить сливки.

Перед самой подачей к столу опустить в бульон поджаренное в масле и тонко нарезанное куриное филе в виде небольших кусочков, рубленые шампиньоны, трюфели, кнель и остальные ингридиенты.

Состав: *говядина — 800 г, курица — 1 шт., картофельная мука — 5 ч. ложек, пюре — 5 ст. ложек, сливки — 1 стакан, кнель, шампиньоны — 5 шт., трюфели — 2 шт. Для пюре: трюфели — 400 г, сливочное масло — 100 г.*

Суп «королевский»

Приготовить бульон из 1,1 кг говядины, 400 г телятины, оставшихся костей от дичи, кореньев и процедить. Филе от 2 рябчиков поджарить в 100 г масла, истолочь в ступке, развести бульоном и протереть через решето. Отдельно приготовить из 25 каштанов пюре: очищенные от кожицы каштаны отварить в воде или молоке до мягкости и протереть через металлическое решето еще горячими, пока они мягки.

Затем все вместе смешать, при подаче прибавить стакан мадеры или половину бутылки шампанского. К этому бульону подать волованы.

Приготовление волованов. Нарезать из слоеного теста кружки, сложить по 3 кружка вместе, смазать яйцом только края, а середину не трогать, проколоть в нескольких местах, где смазано яйцом, чтобы кружки лучше прилипли друг к другу, и запечь. Когда они будут готовы, из середины вынуть мякоть, оставив только последний нижний слой нетронутым, и положить в него какой-либо фарш из дичи.

Приготовление слоеного теста. Соль и кислоту растворить в воде (взять три четверти общего количества воды, полагающейся по норме), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно вливая оставшуюся воду; тесто должно быть однородным.

Замешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания клейковины, за это время сделать одну его обминку.

Маргарин перед закаткой в тесто размягчить до исчезновения комков, а затем смешать с мукой (8- 10 % от нормы) и сформовать в прямоугольные пласты.

Выстоявшее тесто раскатать в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного толще, чем середина. На середину теста положить кусок маргарина и завернуть раскатанный пласт в виде конверта. Приготовленный кусок теста с маргарином раскатать на столе, посыпанном мукой. Раскатывать тесто следует толстой скалкой во все стороны до толщины 1–1,5 см, причем края его должны быть толще, чем середина. С пласта смести муку и завернуть края теста так, чтобы они соединились в центре, затем сложить пополам, образуя четыре слоя теста. Раскатанное тесто поставить в прохладное место (холодильник) на 15–20 минут, накрыв противнем или влажной салфеткой, чтобы поверхность теста не покрылась корочкой. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо и опять охладить не менее 30 минут, затем раскатать в последний

раз и сложить втрое. Через 35–40 минут можно приступать к разделке.

***Состав**: говядина — 1,1 кг, телятина — 400 г, разные коренья — по 1 шт., рябчики — 2 шт., сливочное масло — 100 г, каштаны — 25 шт., мадера — 1 стакан, волованы. Для теста: мука -400 г, масло — 400 г, вода — 1 стакан, яйца, маргарин, соль, лимонная кислота.*

Говяжий суп с мясным пудингом

Сварить бульон со специями, процедить, добавить нарезанные кубиками коренья, посолить и варить до мягкости кореньев. Снять с огня, всыпать зелень петрушки. В качестве заправки подать пудинг.

Приготовление пудинга. Сало нарезать небольшими кусочками, поджарить на нем мелко нарезанный лук и говядину, нарезанную маленькими кубиками, масло растереть с желтками. Булку намочить в молоке и размять. Белки взбить и смешать с мясом, булкой, желтками, всыпав немного молотых сухарей. Сформовать шар, положить на противень и запечь в духовке на небольшом огне. Остудить, нарезать небольшими кубиками, разложить в тарелки и залить супом.

Состав: *бульон — 1 л, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, вареная говядина — 200 г, сельдерей — 1 корень, лук — 1 шт., соленое сало — 30 г, сливочное масло — 50 г, яйца — 2 шт., городская булка или белый хлеб — 4 ломтика, немного молотых сухарей, молоко для замачивания булки, зелень петрушки, соль, лавровый лист — 1 шт., черный перец — 1–2 горошины.*

Мясной суп с овощами

Мясо нарезать небольшими кубиками, лук измельчить, остальные овощи мелко порубить.

Лук запассеровать в масле, добавить мясо и обжарить. Долить немного воды и тушить почти до готовности. Затем положить все овощи, долить воды и довести до готовности. Сняв с огня, всыпать зелень петрушки.

Состав: *говядина (или нежирная свинина) — 300 г, сливочное масло — 50 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка и сельдерей — по 0,5 корня, капуста — 0,25 кочана, картофель -2 шт., помидоры — 3 шт. или томат-паста — 1 ст. ложка, зелень петрушки.*

Суп с чечевицей и черносливом

В кипящий мясной бульон положить отобранную, промытую, вымоченную чечевицу и варить до тех пор, пока она не станет мягкой, затем добавить картофель, нарезанный кубиками, пассерованные репчатый лук и пшеничную муку, чернослив, жареные протертые орехи и варить до готовности. При подаче положить в суп отварную говядину и посыпать укропом и молотым черным перцем.

Состав: *говядина — 400 г, чечевица — 100 г, картофель — 300 г, орехи грецкие — 0,5 стакана, лук репчатый — 1–2 шт., чернослив — 100 г, сало топленое — 2 ст. ложки, мука пшеничная — 2–3 ст. ложки, перец и укроп.*

Мясной суп с яйцом

Приготовленный говяжий бульон процедить, добавить лавровый лист, перец, нарезанные соломкой коренья, луковицу, соль и варить до мягкости овощей. Затем всыпать тонкой струйкой манную крупу, помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить еще 10 минут. Суп снять с огня и влить разболтанное в чашке яйцо, которое должно свернуться. В конце положить зелень.

Состав: *яйцо — 1 шт., манная крупа — 2 ст. ложки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 0,5 корня, лук — 1 шт., лавровый лист, черный перец — 1–2 горошины, мелко нарезанная зелень петрушки, зелень лука, говяжий бульон — 1 л, соль.*

Суп «Картофельные брусочки»

Мясо вымыть, положить в холодную, слегка подсоленную воду и поставить варить до готовности. Добавить в бульон очищенную, мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное мясо нарезать небольшими кусочками. Лук, сельдерей и тмин очень мелко порубить и, как только картофель станет мягким, добавить вместе с мясом в бульон. Дать бульону закипеть еще раз и снять с огня. Посыпать зеленью петрушки.

Состав: *говядина — 500 г, картофель — 1 кг, вода — 2,5 л, зелень для супа — 2 пучка, мелко рубленная зелень петрушки — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., небольшой кусочек сельдерея, тмин — 1 ч. ложка, соль.*

Суп с лимоном

Сварить телятину с мелко нарезанными кореньями. Вынуть мясо. Муку растереть с маслом и разбавить бульоном. Смесь вылить в суп, прокипятить, добавить сметану, растертую с желтками, проварить на пару, не давая кипеть. В миску для супа положить тонкие кружочки лимона, предварительно очищенные от зерен. Туда же добавить нарезанную мелкими кусками телятину, залить все горячим супом и, вымешав, подать на стол.

***Состав**: телятина — 500 г, рис — 0,5 стакана, вода — 3 л, лимон — 1 шт., петрушка, морковь — 2 шт., сельдерей, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1 стакан, желтки — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, соль.*

Суп перловый с бараниной

Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и запассеровать. В кипящий бульон или воду заложить подготовленную перловую крупу и варить при слабом кипении 40 минут (суп должен быть сравнительно прозрачным). За 20 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, соль, специи.

При подаче добавить кусок баранины и зелень.

В случае приготовления супа на грибном бульоне вареные грибы нарезать соломкой и заложить в суп одновременно с пассерованными овощами.

***Состав**: баранина — 100 г, перловая крупа — 100 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) -10 г, репчатый лук — 40 г, жир — 10 г, зелень, соль, специи, бульон или вода — 800 г.*

Суп рисовый с мясом

Заложить в кипящий мясной бульон подготовленную рисовую крупу, довести до кипения и варить до полуготовности, затем добавить пассерованный репчатый лук с томатом и варить до готовности. Готовый суп заправить чесноком, растертым с солью, и перцем.

При приготовлении супа с мясом говядины чесноком его можно не заправлять.

***Состав**: рисовая крупа — 70 г, репчатый лук — 40 г, томат-паста — 40 г, жир — 10 г, чеснок — 3 г, красный перец, вареное мясо (говядина или баранина) — 70 г, вода или бульон — 1 л, соль.*

Суп с лапшой

Баранину с косточкой нарезать по 2–3 кусочка на порцию и варить вместе с горохом. За 20 минут до окончания варки добавить лук, пассерованный на бараньем сале, лавровый лист, перец, фасоль, а через 10 минут после этого — домашнюю лапшу, нарезанную в форме ромбов или треугольников.

Готовый суп заправить уксусом и посыпать зеленью.

Состав: *баранина — 110 г, горох — 40 г, баранье сало — 30 г, репчатый лук — 40 г, винный уксус — 20 г, фасоль — 40 г, домашняя лапша, зелень, перец, лавровый лист, бульон — 800 г.*

Суп из молодого барашка с лимонным соком

Мясо отварить с очищенной и мелко нарезанной зеленью в 1,25 л слабо подсоленной воды, рис промыть и отварить в процеженном бульоне. Желтки и лимонный сок осторожно взбить и добавить, постоянно помешивая, в снятый с огня горячий суп.

***Состав**: мясо молодого барашка или баранина — 500 г, перловая крупа — 0,5 стакана, зелень — 1 пучок, желтки — 2 шт., сок одного лимона.*

Суп из баранины

Мясо нарезать небольшими кусками, капусту соломкой, морковь и петрушку — кубиками. Помидоры обдать кипятком и очистить от кожуры.

Мясо отварить в 0,5 л подсоленной воды до полуготовности, добавить морковь, петрушку, капусту, через 10 минут после этого положить мелко нарезанные помидоры и перец, долить примерно 0,5 л горячей воды, еще немного поварить и снять с огня.

***Состав**: баранина — 300 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, соль, капуста — 0,25 кочана, помидоры — 500 г, стручок сладкого болгарского перца.*

Густой суп из баранины

Сварить мясной бульон. За 10 минут до конца варки добавить нарезанный небольшими кубиками картофель, соль, растертый чеснок, майоран. Затем размешать муку в стакане воды и влить в суп, довести снова до кипения и поварить еще 10 минут. Снять с огня и размять картофель.

***Состав**: баранина — 400 г, чеснок — 4–5 зубчиков, картофель — 300 г, майоран — 2 щепотки, черный перец — 1–2 горошины, мука — 2 ст. ложки, соль.*

Суп из баранины с рисом и черносливом

Жирную баранину нарезать кусками, промыть, положить в кастрюлю, залить восемью стаканами холодной воды и поставить варить. Пену удалить шумовкой. Через 20 минут снять с бульона жир и поджарить на нем мелко нарезанный репчатый лук. Поджаренный лук опустить в кипящий бульон, добавить мелко нарезанную зелень кинзы, промытый рис, соль и варить до готовности мяса. К концу варки добавить чернослив, предварительно вынув косточки. Перед подачей на стол, суп посыпать зеленью петрушки.

***Состав**: баранина — 500 г, репчатый лук — 2–3 шт., рис — 100 г, чернослив — 200 г, зелень кинзы — 2–3 веточки, зелень петрушки.*

Суп овощной с бараниной

Перловую крупу предварительно подготовить. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками и запассеровать.

В кипящий бульон или воду положить перловую крупу и проварить при слабом кипении 45 минут (суп должен быть сравнительно прозрачным). За 15–20 минут до окончания варки добавить картофель, пассерованные овощи, соль, специи.

При подаче в суп положить кусок баранины и зелень.

При приготовлении супа на грибном бульоне вареные грибы нарезать соломкой и положить в суп одновременно с пассерованными овощами.

Состав: *баранина — 200 г, крупа перловая — 200 г, картофель — 100 г, морковь — 10 г, сельдерей (корень) — 20 г, лук — 80 г, жир — 20 г, зелень, специи, бульон или вода — 1,5 л.*

Суп из баранины с йогуртом

Мясо отварить с очищенной и мелко нарубленной зеленью для супа в слегка подсоленной воде. Рис промыть и отварить в процеженном бульоне. Желтки, йогурт и лимонный сок осторожно взбить и добавить, постоянно помешивая, в снятый с огня горячий суп.

Состав: *баранина — 500 г, рис — 0,5 стакана, зелень для супа — 1 пучок, желтки — 2 шт., йогурт — 1 стакан, сок одного лимона, соль, вода — 1,5 л.*

Суп с бобовыми

Сварить бульон с добавлением грудинки копченой свиной. Бобовые перебрать, промыть, залить холодной водой (на 1 кг гороха 3 л воды), замочить, затем добавить нарезанную вдоль на 2–4 части морковь и отварить при слабом кипении до готовности. Лук мелко порезать и запассеровать. В кипящий бульон поместить подготовленные бобовые. За 1520 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, соль, специи. При подаче суп посыпать зеленью. Отдельно можно подать гренки.

В суп из бобовых можно добавить пассерованный томат-пюре (10–20 г), а в суп с фасолью — чеснок, растертый с солью.

Состав: *фасоль или горох лущеный — 140 г или чечевица — 160 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 1 шт., лук репчатый — 40 г, лук-порей — 20 г, жир — 20 г или грудинка копченая свиная (со шкурой без костей) — 70 г, бульон или вода — 800 г.*

Суп из свинины

Свиные уши и шкварки залить холодной водой, добавить соль, перец горошком, лавровый лист и половину луковицы и варить почти до готовности. Примерно через час после начала варки добавить мелко нарубленную зелень. Приготовить светлую мучную заправку, добавить туда мелко нарубленный лук и майоран и потушить. К этой заправке прибавить процеженный бульон. В кипящий суп вложить предварительно нарезанный кубиками картофель и мясо, разделанное на мелкие части. Все варить до готовности. Готовый суп вылить на поджаренные ломтики хлеба.

Состав: *свиные уши — 300 г, шкварки — 200 г, вода — 2,25 л, зелень для супа — 1 пучок, картофель — 500–750 г, лук — 1 шт., лавровый лист, соль, черный перец — 6 горошин, масло или жир, мука, сушеный или мелко нарубленный свежий майоран, белый хлеб — 4 ломтика.*

Суп из кроличьего мяса

Переднюю часть кролика положить в холодную воду, довести до кипения, снять образовавшуюся пену и варить до готовности, добавив черный и душистый перец, соль. Тем временем приготовить клецки: 200 г кроличьего мяса пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом, добавить растертую ножом на деревянной дощечке печень, масло, яйцо, муку, растертый с солью чеснок, майоран, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Все хорошо перемешать и загустить молотыми сухарями. Ложкой брать небольшие порции, бросать их в бульон и варить 10 минут. Снять мясо с костей, аккуратно нарезать кубиками и положить обратно в суп.

Состав: *передняя часть кролика, черный перец — 8 горошин, душистый перец — 3 горошины, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 0,5 корня, сельдерей — 0,25 корня, соль, зелень петрушки. Для клецек: кроличье мясо — 200 г, лук — 1 шт., белый хлеб — 1 ломтик, сливочное масло — 10 г, печень кролика, мука — 1 ч. ложка, чеснок — 3 зубчика, яйцо — 1 шт., соль, щепотка майорана, щепотка черного молотого перца, зелень петрушки, немного молотых сухарей.*

Суп с мадерой

Приготовить бульон из 600 г говядины, 1 тетерки или 2 рябчиков (который можно подсветить ржаными сухарями), и уже после этого добавить отваренные и шинкованные коренья и перед самой подачей к обеду прибавить кнель и 2 рюмки мадеры.

Приготовление кнели. Филе курицы сначала разрубить как можно мельче, а потом растолочь в деревянной ступе, прибавить размоченный в сливках хлеб, и все опять хорошо растолочь, а после протереть через решето. Перед подачей на стол супа взять эту кнель ложкой, смоченной в горячей воде, разровнять мокрым ножом и положить на вымазанный маслом сотейник. Кнели можно делать фигурчатые минут за 10 до подачи, сотейник этот залить кипящим бульоном, стараясь не попасть на кнель, поставить на плиту, но не доводить до кипения. Через 3–5 минут кнели осторожно перевернуть, дать еще постоять на плите минут 5, с помощью дуршлага выложить кнели в миску с супом и подать на стол.

Отдельно подать какие-либо пирожки, но предпочтительно блинчатые.

***Состав**: тетерка — 1 шт. или рябчики — 2 шт., говядина — 600 г, черные сухари — 100 г, мадера — 2 рюмки. Для кнели: мясо курицы — 400 г, сливки — 1 стакан, белый хлеб — 200 г, сливочное масло — 100 г, яйца — 4 шт.*

Картофельный суп с тушенкой

Запассеровать мелко нарезанный лук с 40 г свиного топленого сала, добавить соль, перец, тмин и паприку, нарезанный кубиками очищенный картофель. Все слегка обжарить, залить водой или бульоном и варить 10–15 минут. На оставшемся сале поджарить до коричневатого цвета муку, разбавить ее небольшим количеством воды и влить в бульон, положить говядину вместе с соком, содержащимся в банке, чеснок, довести до кипения, поварить еще 10 минут и снять с огня.

***Состав**: вода или бульон — 1,5 л, картофель — 400 г, свиное сало — 80 г, мука — 40 г (примерно 2 ст. ложки), лук — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, тушеная консервированная говядина — 200 г, соль, тмин, черный молотый перец, сладкий молотый болгарский перец — 0,5 ч. ложки.*

Суп из телячьих костей

Залить телячьи кости холодной водой, довести до кипения и варить несколько часов. Процедить бульон, добавить нарезанные соломкой коренья, разрезанный на половинки картофель, соль и варить до готовности картофеля. Вынуть картофель, сделать из картофеля, петрушки, молока, масла и желтка пюре и положить его обратно в суп.

Довести до кипения и снять с огня.

***Состав**: вода — 1,5 л, кости — 400 г, картофель — 300 г, коренья (морковь, сельдерей, петрушка) — 200 г, молоко — 100 мл, сливочное масло — 50 г, яичный желток — 1 шт., соль, зелень петрушки.*

Суп из печени

С печени снять пленку, пропустить через мясорубку, потушить в кастрюле под крышкой с мелко нарезанным луком и половиной всего количества масла и залить водой. Отдельно приготовить заправку из муки, поджаренной с маслом на сковороде, разбавить ее небольшим количеством воды и влить в суп, посолить, добавить нарезанные соломкой коренья, нарезанные кубиками картофель и лук. Отдельно подать гренки из белого хлеба, нарезанного кубиками и обжаренного в масле.

Состав: *вода — 1,5 л, очищенные коренья (морковь, сельдерей, петрушка) — 100 г, картофель — 200 г, свиная или телячья печень — 200 г, сливочное масло — 50 г, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., соль, перец, зелень петрушки. Для гренков: белый хлеб — 2 ломтика, сливочное масло — 30 г.*

Суп из мозгов

Лук мелко нарезать, мозги обдать кипятком, очистить от оболочки и разрезать на мелкие куски. Зелень петрушки мелко порубить. Лук запассеровать в масле, положить муку и слегка поджарить. Понемногу влить воду, постоянно помешивая, чтобы не образовалось комков. Мозги положить в суп и варить около 10 минут с момента закипания. Посолить, снять с огня и добавить зелень петрушки. Можно после снятия с огня влить в суп половину чашки молока с разболтанным в нем желтком. Подавать с гренками.

Приготовление гренков. Срезать с булки корку, нарезать небольшими кубиками, положить в сковороду и подсушить без масла на сильном огне. Выложить гренки в глубокую тарелку и перемешать с топленым маслом.

***Состав**: мозги — 100–150 г, сливочное масло — 50 г, лук — 0,5 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, зелень петрушки. Для гренков: городская булка — 1 шт., топленое масло — 1 ст. ложка.*

Суп из рубца

Положить рубец в воду, довести до кипения и варить 15 минут. Слить воду, налить снова 2 л холодной воды и варить до мягкости. Затем вынуть рубец, хорошо промыть под проточной водой, нарезать соломкой. Морковь и сельдерей натереть на крупной терке.

Лук нарезать кубиками, запассеровать в масле, добавить муку, размешать и поджарить до золотистого цвета вместе с майораном, растертым чесноком, паприкой, морковью и сельдереем. Залить все бульоном, довести до кипения, положить рубец и варить 10 минут.

Состав: *рубец — 1 кг, вода или мясной бульон — 2 л, лук — 1 шт., паприка (молотый болгарский красный перец) — 1 ч. ложка, сливочное масло — 50 г, мука — 1 ст. ложка, щепотка майорана, чеснок — 4–5 зубчиков, морковь — 1 шт., сельдерей — 0,5 корня.*

Суп из квашеной капусты с колбасой

Капусту сварить в воде со специями. Муку поджарить в масле до золотистого цвета, положить в суп, тщательно перемешать и еще немного поварить. Колбасу слегка обжарить с тмином в сале, предварительно нарезав кубиками, смешать со сметаной и томатом-пастой и положить в суп. Варить еще 5 минут. В конце добавить по вкусу сахар и соль.

Состав: *квашеная капуста — 200 г, мука — 1 ст. ложка (с верхом), томат-паста — 1 ст. ложка, сливочное масло — 25 г, вареная колбаса или сосиски — 100 г, сметана — 200 мл, сахар — 1 ч. ложка, лавровый лист, черный перец — 3–4 горошины, тмин, уксус, соль, топленое сало — 1 ст. ложка, вода — 1 л.*

Гороховый суп с сосисками

Горох перебрать и замочить на ночь в холодной воде. На следующий день влить немного воды и сварить горох до мягкости. Затем протереть его через дуршлаг. Сало нарезать небольшими кубиками, разогреть на сковороде, положить туда же муку, поджарить ее вместе с салом, влить немного воды, хорошо перемешать, чтобы не образовалось комков, добавить в гороховую кашицу и довести до кипения. Сосиски нарезать кружочками, смешать, с супом, долить туда же молоко и при необходимости немного воды. Довести суп до кипения, посолить, положить майоран, растертый с солью чеснок и снять с огня.

Состав: *вода — 1 л, молоко — 0,5 л, сушеный горох — 120 г, свиное сало — 30 г, мука — 1 ст. ложка, сосиски — 100 г, чеснок — 2 зубчика, щепотка майорана, соль.*

Суп картофельный с сосисками

Белые коренья петрушки или сельдерея промыть, очистить и нарезать мелкими кубиками, затем обжарить на свином сале на сковороде, добавить нарезанный картофель и также обжарить его.

Затем все это выложить в кастрюлю и залить приготовленным бульоном. Добавить туда перец горошком, соль, лавровый лист и довести до готовности. При подаче на стол отваренные и нарезанные сосиски залить готовым супом и посыпать зеленью.

Состав: *бульон — 1,5 л, картофель — 400 г, коренья — 80 г, сало — 30 г, сосиски — 150 г, соль, зелень, перец, лавровый лист.*

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Поместить в кипящую воду или бульон картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, довести до кипения, добавить нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить пассерованный томат, соль, специи. Фрикадельки припустить отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и положить в суп при подаче. Бульон после припускания фрикаделек добавить в суп. Суп можно готовить без томата.

Состав: *картофель — 300 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, лук-порей — 20 г, томат-паста — 20 г, столовый маргарин — 10 г, бульон или вода — 800 г, готовые мясные фрикадельки — 100 г.*

Суп-харчо

Говяжью или баранью грудинку нарубить на кусочки по 30 г, сварить при медленном кипении до полуготовности, периодически снимая пену. Затем бульон процедить. Томат-пасту запассеровать с луком и жиром, снятым с бульона. Стручковый перец мелко нарезать. Рисовую крупу предварительно замочить. Заложить в кипящий бульон кусочки мяса, подготовленную рисовую крупу, пассерованный лук и варить до готовности. В конце варки добавить пассерованный томат, перец, соус, зелень, соль, толченый чеснок.

Мясо можно варить в бульоне до готовности и положить его в суп при подаче на стол вместе с зеленью петрушки или кинзы.

***Состав**: рисовая крупа — 70 г, репчатый лук — 80 г, столовый маргарин — 40 г, томат-паста — 30 г, соус — 30 г, чеснок — 6 г, хмели-сунели (сушеная зелень) — 1 г, специи (черный и красный перец, лавровый лист), вареная говядина или баранина (грудинка) -150 г, вода — 1 л, стручковый перец, соль.*

Суп-харчо со сливой

Говяжью или баранью грудинку обмыть, нарезать небольшими кусками из расчета 3–4 куска на порцию, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой. Через 1,5–2 часа положить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислую сливу, соль, перец и варить еще 20–30 минут. Томат слегка поджарить на масле или жире, снятом с бульона, и за 5-10 минут до окончания варки добавить в суп. При подаче на стол добавить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки или укропа.

Состав: *мясо — 500 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2–3 зубчика, томат-пюре — 2 ст. ложки, рис — 0,5 стакана, кислая слива — 1 стакан.*

Фасолевый суп

Небольшие кусочки мяса залить горячей водой и варить вместе с морковью, луком, солью. Готовый бульон процедить через сито.

Лук и морковь отложить в сторону, а мясо вновь опустить в бульон вместе с подготовленной фасолью, перцем. Прикрыть крышкой, но так, чтобы пар мог легко выходить наружу, и поставить кастрюлю на 3 часа в горячий духовой шкаф. Суп процедить через сито, мясо с фасолью разложить в тарелки, а бульон подлить в отдельно приготовленную гречневую кашу.

***Состав**: мясо — 500 г, фасоль — 0,5 стакана, морковь — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., жир -2 ст. ложки, гречневая крупа — 0,5 стакана, соль, перец.*

Кулеш

Жир-сырец нарезать мелкими кубиками и поджарить с рубленым луком до золотистого цвета. В кипящий бульон заложить промытое пшено и варить. За 5 минут до окончания варки добавить жир с луком, соль, специи.

Подать суп с кусочками мяса.

***Состав**: пшено — 100 г, репчатый лук — 60 г, свиной жир-сырец — 10 г, бульон — 950 г, вареное мясо — 70 г, соль, специи.*

Суп с томатной пастой

Говядину залить холодной водой и на сильном огне быстро довести до кипения. Снять пену, уменьшить нагрев, положить фасоль и проварить при слабом кипении. Когда мясо и фасоль станут мягкими, положить нарезанный кубиками картофель. За 12–15 минут до окончания варки положить лапшу, аза 10 минут — добавить специи и пассерованное томат-пюре. При подаче на стол, заправить толченым чесноком и посыпать зеленью.

Состав: *говядина — 350 г, фасоль — 110 г, картофель — 230 г, лук — 25 г, томат-пюре -20 г, маргарин — 20 г, лапша домашняя — 60 г, зелень, вода — 1 л.*

Суп из баранины с яблоками

Промытую баранину нарезать или нарубить на куски весом 30–40 г, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла баранину, посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне, снимая пену. В отдельной кастрюле поставить варить перебранный и промытый горох, залив его двумя-тремя стаканами холодной воды. Варить горох при слабом нагреве. Примерно через час-полтора положить в горох сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. Добавить процеженный бульон, поджаренный на масле мелко нарезанный лук, нарезанные картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец, и, накрыв крышкой, тушить 20–25 минут. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: *баранина — 500 г, лущеный горох — 1 стакан, картофель — 500 г, яблоки — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки.*

Суп с мясными шариками

В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира-сырца, положить крупу рисовую, соль, перец и разделать по 2 шарика на порцию, начиняя их алычой. В бульоне отварить до полуготовности предварительно замоченный горох, затем добавить мясные шарики, картофель, нарезанный кубиками, и мелко нашинкованный репчатый лук. За 10–15 минут до готовности положить соль, перец и настой шафрана. При подаче посыпать сушеной мятой.

Состав: *баранина (тазобедренная и лопаточная части) — 170 г, жир-сырец (курдючный) -40 г, лук репчатый — 20 г, рис — 30 г, алыча свежая — 2–3 шт., картофель — 250 г, лук репчатый — 20 г, горох — 60 г, специи, шафран, мята сушеная, бульон — 400 г.*

Суп из говядины с грибами

Мясо нарезать кусочками (2 на 4 см) и хорошо перемешать с очень сильно измельченным чесноком, сахаром, солью, красным перцем и зеленью. Прикрыть крышкой и оставить на один час. Грибы очистить, порезать, обжарить в масле, добавить воды и тушить до готовности. Мясо залить 1 л воды, добавить лук, оставшуюся половину масла, жидкость, оставшуюся от тушения грибов. Все плотно прикрыть крышкой и на сильном огне тушить до готовности. За 10 минут до готовности прибавить грибы. Муку развести водой и добавить в подливку, смешать с остатками масла. Подать суп с рассыпчатым рисом.

Состав: *говядина — 500 г, грибы (лисички, шампиньоны, молоденькие белые грибы) -300-500 г, чеснок — 2 зубчика, сахар -1 ч. ложка, соль, красный молотый перец, зелень — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., сливочное масло или маргарин — 3–4 ст. ложки, маисовая или пшеничная мука для сгущения подливки — 2 ст. ложки.*

Суп с зеленью

Лук мелко нарубить и слегка обжарить в жире. Добавить порошок кэрри (пряный порошок из куркумы, куркумного корня, вместо которого можно добавить толченый чеснок и прочие пряности) и потушить на слабом огне в течение 3–4 минут. Суповую зелень мелко нарубить, а мясо, наоборот, нарезать довольно крупными кусками и зажарить на сковороде, добавив лавровый лист и соль. Переложить продукты в другую посуду, добавить воду и тушить на небольшом огне в течение 2 часов до готовности.

Когда бульон выкипит наполовину, процедить его сквозь сито, добавить сок лимона и сметану и снова положить в него мясо. Подать с рассыпчатым рисом.

Состав: *баранина — 400 г, лук — 1 шт., суповая зелень — 1 пучок, жир — 1 ст. ложка, вода -1 л, лавровый лист, порошок кэрри — 1 ч. ложка, соль, лимонный сок, сметана — 1–2 ст. ложки.*

Суп с молоком и мукой

Кости и мясо залить холодной водой, посолить, поставить варить на слабом огне на 2–3 часа до готовности. Незадолго до окончания варки добавить подготовленную зелень и варить 20 минут.

Из половины граненого стакана молока, 1 яйца, 3 столовых ложек муки, 30 г масла и соли приготовить тесто для блинчиков. Готовые блинчики разрезать на тонкие полоски и положить в бульон.

Состав: говядина — 500 г, кости — 250 г, вода — 1,5 л, зелень для супа, соль, блинчики.

Суп из говядины и колбасы

Мясо и шпик залить 2 л холодной воды и поставить на огонь. Через 30 минут добавить замоченный с ночи горошек и специи. Когда мясо будет почти совсем готово, добавить очищенные и мелко порезанные морковь, картофель, лук, чеснок и нарезанную тонкими полосками капусту. Через 10 минут добавить нарезанные помидоры. Варить все вместе до готовности. Затем мясо вынуть, отделить его от костей. Колбасу нарезать ломтиками, добавить к овощам и дать супу еще раз закипеть. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или тертым сыром.

Состав: *говядина с костью — 250 г, свинина — 150 г, телятина или баранина — 150 г, шпик — 150 г, копченая колбаса — 200 г, зеленый горошек — 150 г, савойская капуста — 0,5 кочана, морковь — 350 г, картофель — 4 шт., небольшой корень сельдерея — 0,5 шт., лук — 2 шт., чеснок — 1 долька, помидоры — 2–3 шт., лавровый лист, черный перец — 5–6 горошин, соль, нарубленная зелень петрушки или тертый сыр.*

Суп мясной с пряностями

Мясо разрезать на 10–12 кусков. Горошек, замоченный с ночи, положить в кастрюлю вместе с мясом, залить холодной водой и варить на слабом огне. Осторожно снять пену.

Примерно за 30 минут до конца варки добавить картофель и томат-пюре. Суп посолить. Шафран приготовить отдельно: заварить, как чай, из расчета 1 гна полстакана. На 2,5–3 л мясного бульона взять 2 столовые ложки настоя. Посыпать мятой и большим количеством укропа и петрушки.

***Состав**: баранина — 500–600 г, свежий зеленый горошек — 100–150 г, картофель — 8-10 шт., томат-паста — 1–2 ст. ложки, шафран, тертая мята на кончике ножа, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, соль, перец.*

Суп с саго

Мясо мелко порезать, добавить лук, сахар, соль, перец и оставить на один час. Если соку выделится недостаточно и мясо покажется сухим, добавить воды и потушить мясо в течение 10 минут. Морковь нарезать тонкими полосками и прибавить к мясу, через 5 минут добавить капусту, затем лук и опять воду, чтобы все овощи были ею покрыты, и варить до мягкости. Саго залить холодной водой и варить отдельно. Суп заварить мукой, приправить солью и перцем, дать закипеть. Саго должно быть рассыпчатым. По желанию можно прибавить сливочное масло. Подавать в горячем виде.

Состав: *белокочанная капуста — 500 г, зеленый лук — 3–4 стебелька, говядина или свинина — 250 г, морковь средней величины — 3 шт., саго — 50 г, чеснок — 1 долька, сахар -2 ч. ложки, щепотка перца, мука пшеничная или маисовая.*

Рисовый суп с фрикадельками

Рис перебрать, промыть, всыпать в мясной бульон. Туда же добавить слегка обжаренный в сливочном масле лук. Мясо провернуть через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, зелень. Когда рис будет наполовину готов, откинуть на сито 2–3 столовые ложки его, дать стечь воде и смешать рис с подготовленным фаршем. Из полученной массы сформовать 8 больших фрикаделек, опустить их в кипящий рисовый суп и варить до готовности на слабом огне. Готовые фрикадельки распределить по тарелкам. Смешать с молоком 2 яйца и, медленно помешивая, влить в суп. Посыпать суп зеленью петрушки и укропа.

Капустник

Мясо и грибы залить 1,25 л воды и варить до готовности. Незадолго до готовности добавить мелко порезанную суповую зелень. Квашеную капусту мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Мясной бульон процедить сквозь сито и залить им капусту. Шпик аккуратно нарезать кубиками. Мелко нарубить лук и слегка подрумянить его на сковородке, добавить муку и обжарить вместе с луком. Полученную мучную заправку влить в суп. Грибы нарезать узкими полосками и вложить в суп. Капустник едят с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

***Состав**: копченое мясо или свинина (ребрышки или голова) — 300 г, зелень — 1 пучок, сушеные грибы — 2–3 ст. ложки, квашеная капуста — 300 г, лук — 1 шт., соль, маргарин или мелко нарубленный шпик — 1 ст. ложка, вода — 1,25 л, мука — 1 ст. ложка.*

Суп-гуляш

Мясо нарезать небольшими кубиками. Лук мелко порубить, запассеровать в сале или масле, добавить мясо и поджарить его. Засыпать все мукой и перемешать. Влить примерно 0,5 л теплой воды, положить соль, измельченный чеснок, майоран, тмин и варить суп до мягкости мяса. Затем всыпать нарезанный кубиками картофель и доварить до готовности.

***Состав**: говядина без костей — 250 г, свиное сало или сливочное масло — 50 г, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, чеснок — 1 зубчик, щепотка майорана, щепотка толченого тмина, картофель — 1 шт.*

Суп картофельный с мозгами и грибами

Мозги отварить, вынуть из бульона, положить туда картофель и грибы, нарезанные кусочками. Варить до готовности. Перед подачей на стол положить в суп кусочки мозгов, заправить сметаной и зеленью.

Состав: *свежие грибы — 400 г или сушеные — 40 г, лук — 2 шт., картофель — 8 шт., жир — 2 ст. ложки, мозги — 200 г, сметана — 2 ст. ложки, морковь — 2 шт., сельдерей и петрушка — по 1 корню, зелень, соль.*

Суп с грибами и жареным мясом

Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать кусочками. Мясо нарезать поперек волокон на 4–5 кусков, отбить и слегка обжарить с обеих сторон. Затем положить его в кастрюлю, туда же слить жидкость, образовавшуюся на сковородке при жарке мяса, залить грибным бульоном (1 л) и варить до полуготовности. Потом положить картофель, корень петрушки и варить до полной готовности. За 10 минут до конца варки положить приправы, нарезанные кусочками — соленый огурец, отваренные грибы. Суп на стол подать со сметаной. Сверху посыпать зеленью.

***Состав**: свежие грибы — 200 г, мягкая говядина — 350–400 г, жир или сливочное масло — 1 ст. ложка, петрушка или сельдерей — 1 корень, картофель — 3–4 шт., соленые огурцы — 1–2 шт., соль, перец, зелень, сметана.*

Грибной суп с ветчиной

Копченую свинину нарезать соломкой и обжарить, добавить нарезанные грибы, томат-пасту и снова обжарить. В конце обжаривания добавить мелко нарезанный лук. Все выложить в кастрюлю, залить кипятком, добавить нарезанный брусками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей заправить суп сметаной и рубленой зеленью.

Состав: *соленые или маринованные грибы — 200 г, ветчина — 100 г, лук — 1 шт., картофель — 3–4 шт., вода — 1 л, томат-паста — 1 ст. ложка, сметана — 3–4 ст. ложки, лавровый лист — 1–2 шт., зелень, соль, перец.*

Грибной суп на мясном бульоне

Сначала необходимо приготовить бульон из телячьих костей. Затем свежие грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и потушить в сливочном масле, потом посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и положить в бульон. Яичные желтки растереть со сметаной и влить в бульон при помешивании, не кипятить.

Состав: *свежие грибы — 500 г, кости — 1 кг, сливочное масло — 100 г, лук — 2 шт., сырые яичные желтки — 5 шт., сметана — 200 г, зелень, перец, соль.*

Грибной суп с перловой крупой

Сушеные грибы замочить, нарезать кусочками, смешать с луком и нарезанными корнями петрушки и сельдерея, немного потушить в масле и варить в бульоне до полной готовности. Когда суп остынет, добавить яичные желтки, смешанные со сметаной, небольшим количеством бульона и соком лимона. Отдельно отварить перловую крупу до готовности и положить в суп. Затем суп прогреть еще раз, не доводя до кипения, чтобы яичные желтки не загустели. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

***Состав**: сушеные грибы или грибной порошок — 20–30 г, перловая крупа — 100 г, петрушка — 1 корень, часть корня сельдерея, лук — 1 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, яичные желтки — 1–2 шт., сметана — 2 ст. ложки, бульон -1 л, лимон — 0,5 шт. или столовый уксус — 1 ст. ложка, соль, зелень укропа и петрушки.*

Суп-рагу с грибами

Разогреть 60 г сливочного масла с двумя столовыми ложками муки, подлить немного холодного бульона, перемешать, чтобы не было комков, затем влить остальной бульон и кипятить в течении пятнадцати минут. Добавить разобранную на соцветия цветную капусту, очищенные и нарезанные небольшими кусочками грибы, горошек, нарезанное кубиками мясо, перец, соль и варить еще около 15 минут. Перед подачей на стол положить в тарелки сваренные в подсоленной воде клецки.

Приготовление клецек. Мелко нарезать лук и зелень петрушки, запассеровать в масле. Белый хлеб нарезать очень маленькими кубиками, положить в миску с добавлением лука и петрушки. Отдельно в чашке разболтать молоко с яйцом, влить в миску, всыпать соль, манную крупу, сухари, хорошо перемешать. Сформовать из полученного фарша маленькие шарики, опустить их в кипящую воду и варить около 5 минут.

***Состав**: мясной бульон — 1,5 л, цветная капуста — 120 г, свежие грибы (шампиньоны или белые) — 100 г, сливочное масло — 20 г, вареный или консервированный горошек — 60 г, вареное мясо (говядина, куриное мясо) — 150 г, немного черного молотого перца, соль. Для **масляно-мучной заправки**: сливочное масло — 60 г, мука — 2 ст. ложки. **Для клецек**: сливочное масло — 25 г, лук — 0,5 шт., нарезанная зелень петрушки — 0,5 ч. ложки, белый хлеб — 2–3 ломтика, яйцо — 1 шт., молоко — 50 мл, манная крупа — 20 г, молотые сухари -30 г, соль.*

Суп в горшочке

Мелко нарезанный чеснок и лук обжарить на масле, добавить нарезанные сельдерей и морковь. Все потушить, добавить бульон, соль, перец, томат-пасту и проварить на слабом огне. Затем добавить горошек, фасоль, промытый рис, лавровый лист и подержать на огне до тех пор, пока ингредиенты не станут мягким. Тогда добавить помидоры, порезанные ломтиками, и тертый сыр. Потушить еще 5 минут и снять с плиты.

***Состав**: растительное масло — 3 ст. ложки, чеснок — 1 долька, репчатый лук — 60 г, сельдерей — 30 г, морковь — 100 г, томат-паста — 20 г, бульон — 1 л, соль, перец, зеленый горошек — 100 г, фасоль — 100 г, рис — 100 г, лавровый лист, помидоры — 2 шт., тертый сыр — 3 ст. ложки.*

Суп с тертым сыром

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. Положить их в огнеупорную посуду. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, посыпать суп тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

***Состав**: яйцо — 1 шт., белый хлеб — 2–3 ломтика, мясной бульон — 2 стакана, тертый сыр — 1 ст. ложка, рубленый зеленый лук.*

Суп гороховый с мясными консервами

В кипящую воду положить мясные консервы, мелко нарезанную луковицу и консервированный лущеный горох. Варить 10–15 минут на среднем огне, добавив жир из консервов или растительное масло. Рубленую зелень петрушки и укропа тщательно растереть с солью и размятой долькой чеснока, чтобы появился зеленый сок, и заправить готовый суп. Если для супа используется горох, консервированный с томатом, можно вместе с зеленью добавить в суп 1–2 чайные ложки острого томатного соуса или кетчупа.

Подать суп горячим с чесночными гренками из темного пшеничного хлеба.

***Состав**: консервированный лущеный горох — 4–5 ст. ложек, консервированное мясное ассорти или гуляш — 0,5 банки, растительное масло — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., соль, специи и зелень по вкусу.*

Суп-пюре с картофелем

Отваренный в соленой воде очищенный картофель протереть еще горячим через решето, развести бульоном, прокипятить, прибавить сливочное масло, подправить сырыми желтками, развести все сливками и подогреть.

Подавать со слоеными пирожками.

***Состав**: говядина — 800 г, картофель — 10 шт., сливочное масло — 100 г, яйца — 4 шт., сливки — 0,5 л.*

Суп-пюре парижский

Изжарить в масле мелко изрубленную ветчину и разные коренья по 1 штуке, прибавить 2 стакана красного соуса, довести до кипения и все хорошо проварить.

Приготовление красного соуса (основного). Сварить коричневый бульон из обжаренных в духовке мясных костей и процедить. 200 г этого бульона слить в отдельную посуду, охладить до 50 °С, всыпать просеянную запассерованную без жира пшеничную муку, охлажденную до 60–70 °С, и размешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В оставшийся бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до температуры кипения, затем влить бульон, соединенный с мукой, быстро размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение часа. По окончании варки добавить сахарный песок. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Соус влить в бульон, подправить по вкусу лимонной кислотой и мадерой.

Подавать со слоеными пирожками.

***Состав для бульона**: говядина — 800 г, ветчина — 400 г, разных кореньев — по 1 шт., красный соус — 1 стакан, немного лимонной кислоты и мадера — 2 рюмки. **Для красного соуса (основного):** коричневый бульон — 1 л, сливочный маргарин — 50 г, морковь — 80 г, петрушка (корень) — 20 г, репчатый лук — 40 г, пшеничная мука — 50 г, томат-пюре — 200 г, сахарный песок — 20 г.*

Суп-пюре с ветчиной

Очистить картофель, разрезать на половинки, залить подсоленным кипятком и варить до готовности. Воду слить в отдельную емкость, из картофеля, масла и сливок сделать пюре, залить его картофельным отваром, размешать, добавить нарезанную соломкой ветчину, зелень петрушки и размешанный в небольшом количестве молока желток. Отдельно приготовить гренки из нарезанного кубиками хлеба, обжаренного на сковороде в масле, разложить их в тарелки, залить супом.

Состав: *вода — 1,5 л, сливки — 250 мл, картофель — 500 г, сливочное масло — 50 г, яичный желток — 1 шт., соль, ветчина — 100 г, зелень петрушки. Для гренков: белый хлеб — 2*

Суп-пюре из печени

Печень нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарубить и запассеровать в сале, затем туда же положить печень, обжарить ее до появления золотистой корочки, посыпать мукой, тщательно перемешать; не снимая с огня, добавить немного воды или мясного бульона и тушить, накрыв кастрюлю крышкой. Когда печень станет мягкой, вынуть ее из кастрюли и пропустить через мясорубку, положить обратно в кастрюлю, долить воды или бульона, посолить и вскипятить.

Состав: *телячья или говяжья печень — 150 г, растопленное свиное сало — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка (с верхом), соль.*

Суп-пюре из печени с заправкой

Печенку телячью или говяжью очистить от пленки и желчных протоков, вымыть и нарезать в виде маленьких кубиков; затем слегка обжарить печенку на масле вместе с тонко нарезанными кореньями и луком-пореем и поставить тушить на 30–40 минут (под крышкой), прибавив половину стакана воды или бульона. После этого два-три раза пропустить печенку через мясорубку с частой решеткой и протереть сквозь сито. Одновременно отдельно приготовить белый соус: для этого муку, предварительно немного поджаренную с двумя столовыми ложками масла, развести четырьмя стаканами бульона и варить в течение 20–30 минут. Затем соус процедить, прибавить протертую печенку, перемешать и довести суп до кипения (если суп получается густой, добавить бульон). После этого суп заправить яичными желтками, смешанными со сливками (или молоком) и кусочками масла. К супу подать мелко нарезанные гренки.

***Состав**: печень — 400 г, мясо для бульона — 500–600 г, лук-порей — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 4 ст. ложки. **Для заправки**: яйцо -2 шт., молоко или сливки — 1 стакан.*

Суп-пюре из кролика с мандаринами

Сварить кролика, отделить мясо от костей, оставить часть филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2–3 столовые ложки холодного бульона, протереть через сито.

Муку поджарить с двумя столовыми ложками масла, развести четырьмя стаканами горячего бульона, довести до кипения и кипятить 1–3 минуты. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из кролика пюре, перемешать и, если суп получился очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком.

При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе и свежие мандариновые дольки. Отдельно подать гренки.

Состав: *крольчатина — 700 г, масло сливочное — 4 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, мандарины — 4 шт…* ***Для заправки:*** *яйца — 2 шт., сливки или молоко — 1 стакан.*

Гороховый суп-пюре

Лук мелко нарезать, слегка обжарить в масле или маргарине. Добавить холодный мясной бульон. Горох, замоченный с ночи, положить в бульон, сварить и протереть сквозь сито в суп. Добавить в суп томатный сок, приправить солью и перцем и варить на слабом огне еще 10 минут. Перед подачей на стол добавить сметану.

Состав: *зеленый сухой горох — 1 стакан, томатный сок — 1 стакан, сливочное масло или маргарин — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., крепкий мясной бульон — 1 л, соль, перец, сливки — 12 ст. ложки.*

Апельсиновый суп-пюре

С апельсинов снять тонкую кожицу (цедру) и проварить в крепком мясном бульоне. Цедру вынуть, а в бульон ввести разведенный крахмал. Довести до кипения. Снять с огня. Яичные желтки растереть с апельсиновым соком, постепенно ввести в загустевший бульон, добавить подогретое сливочное масло, по вкусу добавить соль и сахар и подать, положив в каждую тарелку кружок очищенного апельсина.

***Состав**: бульон (мясной) — 2 стакана, апельсины — 3 шт., крахмал (картофельный) — 1 ст. ложка, желтки — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки.*

Суп-пюре со шпиком

Шпик, лук, чеснок и помидоры мелко порезать и обжарить с мукой, петрушкой и пряностями в жире. Добавить мясной бульон, прокипятить и посыпать подрумяненными кубиками белой булки.

***Состав**: шпик — 100 г, лук — 1 шт., небольшие помидоры — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, петрушка, соль, черный перец, жир, мука — 1 ч. ложка, мясной бульон — 0,5 л, белый хлеб — 2–3 ломтика.*

Бульон прозрачный

Из костей приготовить бульон. Готовый бульон охладить до 50–60 °С, ввести в него мясную оттяжку, осторожно размешать, добавить подпеченные лук и коренья и варить при слабом кипении до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. Бульон процедить и довести до кипения.

К бульону можно подать различные пирожки, гренки.

Состав: *кости говяжьи — 400 г, говядина (котлетное мясо), морковь — 10 г, петрушка (корень) или сельдерей (корень) — 1 шт., лук репчатый — 10 г, вода — 1,5 л.* ***Для оттяжки:*** *бульон, яйцо.*

Бульон мясной с овощами

Приготовить мясной бульон методом отстаивания: куски мяса по 100–200 г залить горячей водой, быстро довести до кипения, снять пену и жир и под закрытой крышкой настаивать в течение получаса. Эту операцию нужно повторять до тех пор, пока мясо не сварится.

В мясной бульон положить нарезанные соломкой овощи, посолить, быстро довести до кипения и настаивать под закрытой крышкой 20–30 минут.

При подаче полить смесью кислого молока с растительным маслом.

***Состав**: мясной бульон -2 л, морковь — 4 шт., свекла — 1 шт., лук — 2 шт., петрушка — 1 корень, кислое молоко — 0,5 стакана, растительное масло — 1 ст. ложка, соль.*

Бульон с фрикадельками

Перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 3 часа, а потом, не сливая воду, пропустить вместе с мясом и капустой через мясорубку дважды. Массу тщательно вымешать, посолить и разделать на небольшие шарики.

Сварить фрикадельки в приготовленном методом отстаивания мясном бульоне и подать с зеленью.

Состав: *мясной бульон -2 л, мясо для фрикаделек — 300 г, перловая крупа — 2 ст. ложки, капуста — 100 г, зелень, соль.*

Бульон с фрикадельками из печени

Кости промыть, залить холодной водой, добавить лук, лавровый лист, перец, соль и вскипятить. Варить на небольшом огне, пока мясо на костях не сварится. Морковь, петрушку, сельдерей нарезать, кубиками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Бульон процедить, опустить в него коренья, фрикадельки из печени и поварить 1015 минут. В готовый суп положить зелень петрушки.

Приготовление фрикаделек. Печень очистить от пленки и пропустить через мясорубку вместе с предварительно размоченным в молоке или воде белым хлебом и луком, добавить сухари, масло, растертый с солью чеснок, майоран, черный молотый перец. Если понадобится, влить немного воды и сделать довольно густой фарш. Затем сформовать фрикадельки размером примерно с грецкий орех.

***Состав**: лук — 1 шт., говяжьи кости — 200 г, растительное масло — 1 ст. ложка, морковь -1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, соль, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец — 1–2 горошины. **Для фрикаделек**: говяжья печень — 200 г, белый хлеб -100 г, яйцо — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, сливочное масло -20 г, молотые сухари — 2 ст. ложки, щепотка черного молотого перца, щепотка майорана, соль, зелень петрушки.*

Бульон с жареными сосисками

Сосиски нарезать кружочками, обвалять в яйце, затем в сухарях и обжарить в растительном масле. В чашки разлить горячий бульон, положить жареные сосиски и посыпать зеленью петрушки. Подавать с белым хлебом.

Состав: *мясной бульон — 750 мл, зелень петрушки, сосиски — 2 шт., немного молотых сухарей, яйцо — 1 шт., растительное масло для обжаривания сосисок.*

Мясной бульон с жареными пирожками

Помещенное в кастрюлю мясо залить водой (мясо должно быть покрыто водой полностью), поставить на сильный огонь и прикрыть крышкой.

После закипания снять всю пену, положить крупно порезанные и обжаренные до золотистого цвета лук, морковь и петрушку, а также пучок зелени: сельдерея, петрушки, лука-порея. Посолить, убавить огонь и варить два — два с половиной часа без кипения. Готовый бульон процедить через салфетку, положенную в дуршлаг, снять с него весь жир, прокипятить бульон и разлить в чашки.

К бульону подать жареные пирожки.

Приготовление пирожков. Дрожжи развести с чайной ложной сахара и стаканом воды, посолить по вкусу и всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало сметану. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место. Яйца растереть в пену с оставшимся сахаром, добавить молоко и растопленное масло, перемешать и, когда опара увеличится вдвое, соединить все вместе, как следует размешав. Добавить остальную муку и вымесить тесто руками, после чего поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, хорошо выбить и разделить на два куска. Накрыть полотенцем и дать тесту подойти еще раз.

Раскатать на доске величиной с лист один кусок теста и по краю его разложить комочками начинку на расстоянии друг от друга. Завернуть, натягивая край теста так, чтобы оно покрыло разложенную начинку, и стаканом вырезать пирожки; в середину каждого пирожка должна попасть начинка. Оставшееся на доске тесто обровнять ножом и проделать ту же операцию. Разделать таким образом все пирожки из обоих кусков теста и накрыть их полотенцем на некоторое время, чтобы подошли.

Масло вылить в низкую кастрюлю или глубокую сковороду, поставить на огонь и через несколько минут бросить туда кусочек теста. Если тесто сразу зарумянится, то можно класть пирожки так, чтобы они плавали в масле. Если пирожки будут жариться очень быстро, огонь убавить, иначе они будут гореть, а внутри останутся сырыми.

Приготовление начинки. Зеленый лук как следует промыть, обсушить, мелко нарезать, положить на сковородку в кипящее масло, немного посолить и жарить, все время помешивая. Как только сок начнет слишком сильно выпариваться, снять лук с огня и перемешать с рублеными яйцами, поперчить и при

необходимости досолить. На тесто раскладывать только в холодном виде.

***Состав для бульона**: мясо — 800 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, зелень — 1 пучок, вода — 3 л, соль. Для пирожков: мука — 400 г, яйцо — 1 шт., вода — 1 стакан, молоко -0,5 стакана, дрожжи — 0,25 палочки, сливочное масло — 50 г, сахар — 3 ст. ложки, растительное масло — 1 стакан, соль. **Для начинки**: зеленый лук — 2 кг, яйца — 4 шт.,*

Бульон с савойской капустой

Приготовить мясной бульон. Коренья и лук нарезать дольками и слегка запассеровать. Капусту нарезать дольками вместе с кочерыжкой и заложить в кипящий бульон, дать закипеть, поместить овощи и отварить до готовности. За 5-10 минут до готовности добавить свежие помидоры, нарезанные дольками.

К супу подать гренки.

***Состав**: капуста савойская — 300 г, репа — 40 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 20 г, лук репчатый — 40 г, помидоры свежие — 50 г, масло сливочное — 16 г, бульон мясной -800 г.*

Бульон с запеканкой из риса с овощами

Мясной бульон посолить, добавить масло и довести до кипения. Всыпать рис и варить на слабом огне, регулярно помешивая, до загустения. Кастрюлю закрыть крышкой, поставить в широкую посуду с водой и поместить в духовку для того, чтобы рис распарился.

Морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, лук-порей и стручковый перец нарезать соломкой и запассеровать до полуготовности, после чего добавить мелко нарезанные помидоры и на слабом огне пассеровать до готовности. Добавить зеленый горошек, посолить и проварить до загустения.

Приготовленный рис охладить, добавить в него сырые яйца, рубленую зелень петрушки или укропа и перемешать. Сковороду смазать маслом, положить слой риса, на него — овощи, а сверху снова рис. Поверхность риса разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Готовую запеканку разрезать на порции, положить в тарелки и залить мясным бульоном.

***Состав**: бульон -2 л, рис — 0,5 стакана, масло — 50 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., сельдерей — 1 шт., лук-порей — 1 шт., лук — 1 шт., перец — 1 стручок, помидоры — 2 шт., зеленый консервированный горошек — 0,5 стакана, тертый сыр — 2 ст. ложки, зелень.*

Бульон с рисом

Рис перебрать, промыть водой и положить в горячий процеженный бульон. Варить полчаса, постоянно помешивая, чтобы крупа не пристала ко дну кастрюли.

Перед подачей в каждую тарелку положить ломтик лимона.

Бульон станет золотистым, если добавить в него немного промытых луковых чешуек.

Состав: *мясной бульон — 2 л, рис — 3 ст. ложки, половинка лимона.*

Бульон с рисом и помидорами

Помидоры окатить кипятком, снять с них кожицу, разрезать на дольки, очистить от семян и нарезать более мелкими кусочками. Затем припустить помидоры с небольшим количеством бульона. Отдельно сварить в подсоленной воде рис, ошпарить зелень петрушки.

Положить в тарелки помидоры, рис, петрушку, залить бульоном и подавать.

***Состав**: бульон из мяса и костей — 1 л, рис — 0,5 стакана, помидоры — 3 шт., петрушка — 1 пучок, соль.*

Бульон с вермишелью

Сварить мясной бульон, процедить, положить в него нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук, довести до кипения, всыпать вермишель, еще раз вскипятить и настоять в течение 15 минут.

Состав: *бульон — 2 л, вермишель — 0,5 стакана, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, лук — 2 шт., соль.*

Бульон с колдунами или ушками

Сварить прозрачный костный бульон с кореньями и луком. Приготовленные колдуны на несколько секунд опустить в кипящую подсоленную воду, а затем переложить в кипящий прозрачный бульон и варить при слабом кипении 5–8 минут.

Для приготовления ушек замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 5 мм. Разрезать на полоски шириной 3–4 см, которые нарезать в виде ромбов. Противоположные концы ромбов соединить и защипать. Приготовленные ушки выпечь в духовом шкафу на противне, смазанном жиром. Подать их к бульону на пирожковой тарелке.

***Состав для колдунов**: мука — 100 г, говядина — 120 г, свинина — 120 г, лук — 1 шт., яйцо -1 шт. **Для ушек**: пшеничная мука — 100 г, яйцо — 0,5 шт., кислое молоко — 50 г, сахар, сода.*

Бульон с ливерными варениками

Ливер (сердце, печень, легкое) потушить с большим количеством репчатого лука. Пропустить через мясорубку с круто сваренным яйцом. В фарш влить сырое яйцо, добавить зелень петрушки, укропа. Сформовать вареники.

Варить в подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать в курином бульоне с добавкой зелени.

Состав: *ливер — 500 г, яйца — 2 шт., бульон — 1,5 л, зелень.*

РЫБНЫЕ СУПЫ

Суп картофельный с рыбой по-домашнему

Разделать рыбу на филе с кожей и костями, отварить, нарезать по одному-два куска на порцию и положить в тарелку только при подаче на стол. Пошинковать морковь соломкой и варить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить нашинкованный лук, картофель, специи и варить до готовности овощей. Бульон, полученный при варке рыбы, процедить и добавить в суп одновременно с картофелем. Сверху посыпать зеленью.

Состав: *треска или хек тихоокеанский, или клыкач, или капитан-рыба — 120 г, картофель — 300 г, морковь — 40 г, петрушка — 10 г, репчатый лук — 40 г, бульон или вода — 750 г, специи.*

Бостонский рыбный суп

Рыбу разрезать на порции. Кожу и кости отварить в 1,5 л воды в течение 30 минут, добавив на резанный кусочками сельдерей. В другую кастрюлю положить нарезанные кольцами лук и стручки сладкого перца и оставшийся сельдерей (мелко нарубленный). К этому добавить кубики шпика. Все это обжарить. Добавить отвар рыбного бульона и молоко. Кубики картофеля отварить в течение 30 минут с очищенной, мелко нарубленной зеленью для супа, добавить в суп, вложить нарезанное кубиками рыбное филе и прокипятить на небольшом огне в течение 10 минут. Добавить сливки, приправить солью и перцем. При подаче на стол обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

***Состав**: треска — 750 г, репчатый лук — 200 г, стручковый перец — 200 г, сельдерей (лучше всего стебли) — 200 г, нарубленный кубиками шпик — 2 ст. ложки, молоко — 0,5 л, кубики сырого картофеля — 500 г, зелень для супа — 1 пучок, мясной бульон — 0,5 л, сливки — 2–3 ст. ложки, соль, перец, рубленая зелень петрушки.*

Суп лимонный с рыбой

В рыбный бульон (1,5 л) положить сметану и довести до кипения (но не кипятить), добавить предварительно сваренный рассыпчатый рис и кусочки вареной рыбы и проварить при слабом кипении 2–3 минуты. При подаче в тарелки налить суп, добавить ломтики лимона, очищенные от кожицы, и посыпать зеленью.

Состав: *сайра или другая рыба — 500–600 г, рис — 0,75 стакана, сметана — 0,5 л, лимоны -*

Венгерский рыбный суп

Рыбу хорошо почистить, разрезать на куски в три пальца толщиной и натереть солью. Головы, хвосты, внутренности и мелкую рыбу разварить вместе с луком в 0,5 л подсоленной воды. Как только вода закипит, добавить красный перец. Когда лук разварится, бульон процедить сквозь сито и вылить на подготовленные куски рыбы, туда же добавить нарезанные тонкими колечками стручковый перец и помидоры. По желанию можно добавить молоки и икру. Суп варить в течение 20 минут. Не мешать, а только слегка встряхивать горшок, чтобы рыба не развалилась.

***Состав**: рыба разных сортов (карп, щука, сом и т. д.) — 1250 г, несколько горсток мелкой рыбешки (окунь и др.), лук — 1 шт., красный перец — 15 г, сладкий перец — 1–2 стручка, помидоры — 2–3 шт., соль.*

Рыбный суп по-гречески

Рыбу очистить, удалить голову, кожу, хребет и разделить на части. В 0,5 л воды отварить головы, кожу и кости, добавив лук, зелень, перец горошком и лавровый лист. Варить примерно 30 минут. Затем процедить полученный бульон, вложить в него подготовленные порционные куски рыбы и кипятить на слабом огне до готовности рыбы. На сковороде растопить маргарин, всыпать муку и влить немного бульона. Полученную заправку вылить в бульон, добавить томат-пюре или помидоры, толченый чеснок и сливки, приправить солью и перцем.

Дать супу еще раз вскипеть и, сняв с огня, оставить его на 5 минут настояться, прикрыв плотно крышкой. Подать с белым хлебом.

Состав: *морской окунь или какая-либо другая морская рыба — 1 кг, лук — 1 шт., суповая зелень — 1 пучок, лавровый лист, черный перец — 5–6 горошин, мука — 2 ст. ложки, маргарин — 2 ст. ложки, чеснок — 0,5 зубчика, помидоры — 2 шт. или немного томат-пюре, сливки — 6 ст. ложек, соль, перец.*

Рыбный суп с горохом

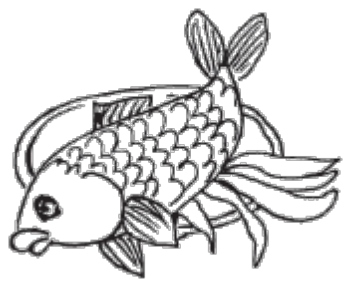
Горох накануне приготовления замочить в холодной воде и на следующий день сварить в этой же воде с базиликом. Голову и потроха карпа отварить вместе с нарезанными овощами и лавровым листом в подсоленной воде. Отвар процедить, влить в гороховую кашу, перемешать и довести до кипения.

***Состав**: голова и потроха одного карпа, сушеный горох — 1 стакан, лук — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., сельдерей — 0,5 корня, сушеный базилик, лавровый лист, соль.*

Рыбацкий суп

Голову карпа разрезать пополам, удалить жабры и глаза. Тушку рыбы разрезать и посолить. Морковь, петрушку, сельдерей нарезать соломкой, лук кольцами, запассеровать в масле, добавить паприку и разбавить небольшим количеством воды.

Затем положить голову и хвостовую часть, долить до 1 л воду, собрать пену и варить вместе с кореньями, душистым перцем, и солью. Когда филе на хвостовой части и голове станет мягким, процедить суп через сито или дуршлаг. Положить на дно кастрюли порции карпа, которые до сих пор не отваривались, залить бульоном и на очень слабом огне варить до готовности. Осторожно вынуть порции карпа, разложить в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать зеленью петрушки.



***Состав**: карп — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 0,5 корня, лук -1 шт., сливочное масло — 20 г, молотый сладкий болгарский перец — 1 ч. ложка, душистый перец — 6–8 горошин, зелень петрушки, соль.*

Рождественский суп из карпа

Молоки или икру залить холодной водой. Отдельно в 1 л воды варить в течение 20 минут голову, плавники, позвоночник карпа и очищенные овощи (целиком). В другой кастрюле разогреть масло с мукой, влить немного бульона, перемешать, чтобы не было комков. Суп процедить, влить отвар в кастрюлю с масляно-мучной заправкой, тщательно перемешать и варить 15 минут, добавив соль и перец по вкусу. Затем положить, нарезанные молоки или икру и варить еще 10 минут. Сваренные овощи (кроме лука) нарезать кубиками и опустить в суп. Подождать, когда закипит, выключить огонь и всыпать зелень петрушки. Можно добавить немного молока.

Состав: *голова, плавники, молоки или икра, позвоночник карпа, сливочное масло -100 г, мука — 2 ст. ложки, сельдерей — 1–2 корня, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., соль, черный молотый перец, зелень петрушки.*

Суп из раков

Сварить рыбный бульон с ароматическими кореньями и репчатым луком. Сварить раков в подсоленной воде с добавлением веточек укропа и петрушки, лаврового листа и перца. Очистить раков от скорлупы, осторожно снять панцири. Вынуть мякоть из клешней и шейки и мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить в нее молотые сухари, отварной рис, сливочное масло, сливки или молоко, сырые яйца, зелень петрушки и укропа, соль, мускатный орех. Все тщательно размешать, чтобы получилась однородная и достаточно густая масса. Начинить этим фаршем панцири раков. Скорлупу, снятую с клешней, очень мелко истолочь в ступке, положить в кастрюлю с разогретым маслом и жарить до тех пор, пока масло не приобретет ярко-оранжевой окраски, а затем посыпать пассерованной мукой, через 2 минуты развести горячей водой, прокипятить, а потом процедить. Отварить в кипящем бульоне фаршированные панцири. В готовое блюдо добавить раковое масло. Для аромата в суп можно добавить несколько ломтиков лимона.

***Состав**: рыба — 600–800 г, петрушка, морковь, сельдерей, лук-порей — по 1 шт., раки -30-40 г, черный перец — 5–6 горошин, лавровый лист — 1–2 шт., зелень петрушки и укропа; **для фарша**: молотые сухари — 2 ст. ложки, отварной рис — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, молоко или сливки — 0,5 стакана; **для ракового масла**: сливочное масло и мука — по 2 ст. ложки, сметана — 100 г, соль, мускатный орех.*

Суп рыбный с клецками

Овощи сварить до полуготовности, положить в бульон рыбные клецки, картофель очистить, рыбу отделить от костей, опустить в бульон и варить до готовности рыбы.

Подавать со свежей зеленью и майонезом.

Состав: *жареная рыба — 250 г, картофель — 2 шт., морковь — 1 шт., лук — 2 шт., петрушка, зелень, майонез — 30 г, лавровый лист; для клецек: рыбный фарш — 250 г, яйца — 2 шт., мука.*

Суп из щуки

Сварить бульон из свежей головы, хвоста и костей щуки, процедить, прибавить кореньев и пряностей. Отдельно мелко порубить мясо щуки, выбрав кости, и вместе с луком, зеленью петрушки и толченым перцем смешать с одним сырым яйцом и двумя ложками бульона, все как можно лучше растереть и начинить этой массой щуку, которую отварить затем в том же бульоне. Оставшийся фарш и ломтики щуки без костей скатать в шарики и опустить в бульон.

При подаче на стол обильно посыпать зеленью.

***Состав**: щука — 2 кг, немного пряностей, разные коренья — по 1 шт., лук — 4 шт., яйцо — 1 шт., щепотка перца, соль, зелень.*

Суп из цветной капусты с креветками

Консервированные креветки следует использовать без предварительной обработки, а замороженные предварительно обработать. Разморозить их на воздухе или в воде, затем промыть, положить в кипящую подсоленную воду и варить с момента закипания 3–4 минуты. Готовые креветки очистить и разобрать на волокна.

Морковь и петрушку нарезать кружочками, лук нашинковать. Овощи пассеровать. Положить в кипящую воду пассерованные овощи, варить 15 минут, затем добавить подготовленные мелкие соцветия цветной капусты и варить до готовности. В конце варки посолить.

При подаче в тарелку положить отварные креветки, налить суп и посыпать зеленью. Можно подавать суп со сметаной.

***Состав**: креветки — 100 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 20 г, цветная капуста -250 г, сливочное масло — 20 г, репчатый лук — 40 г, зелень, специи, вода — 750 г, соль.*

Гамбургский суп из угря

Кости и копченое мясо залить 1,5 л воды и поставить варить. Готовый бульон процедить сквозь сито. Подготовить зелень, добавить ее в бульон, затем вложить в него зеленый горошек и размягченные чернослив. Через 10 минут вложить подготовленные куски угря. Суп приправить солью, перцем и сахаром. Сверху посыпать зеленью укропа. Как только суп будет готов, сейчас же подать на стол.

***Состав**: свежий угорь — 500 г, кости — 500 г, копченое мясо — 125 г, зелень для супа — 2 пучка, сушеный чернослив — 80 г, свежий зеленый горошек — 0,5 стакана, соль, перец, сахар — 0,5 ч. ложки, мелко нарубленный укроп — 1 стакан.*

ГРИБНЫЕ СУПЫ

Грибной суп

Очищенные грибы промыть, нарезать брусочками и потушить в масле. Затем добавить муку, воду, специи, перемешать и варить 10–15 минут.

Состав: *свежие грибы — 250 г, растительное масло — 1–2 ст. ложки, мука — 25–30 г, вода — 1 л, соль, тмин.*

Суп с маринованными грибами

В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы, затем положить картофель, нарезанный брусочками, и варить до готовности.

Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5-10 минут.

Состав: *маринованные грибы — 400 г, картофель — 400 г, крупа — 60 г, лук — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, соль.*

Грибной суп с желтками

Приготовить бульон из телячьих костей. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и потушить в сливочном масле, затем посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и положить в бульон. Яичные желтки растереть со сметаной и влить в бульон при помешивании, не кипятить.

Состав: *белые грибы — 500 г, кости — 1 кг, сливочное масло — 100 г, лук — 2 шт., сырые яичные желтки — 5 шт., сметана — 200 г, зелень, перец, соль.*

Суп с грибными клецками

Мелко нарезанный лук запассеровать в масле, остудить, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, соль, перец, 2 яйца и молоко. Все тщательно перемешать, сделать негустой фарш, в который нужно положить молотые сухари.

Вскипятить воду, столовой ложкой взять порции фарша и опустить в кипящую воду. Кипятить 10 минут.

Состав: *вода — 1,5 л, лук — 1 шт., масло — 30 г, молотые сухари — 3 ст. ложки, свежие грибы — 200 г, яйца — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, соль, черный молотый перец.*

Кислый грибной суп

Грибы нарезать брусочками и запассеровать в масле, добавить лук и муку, слегка подрумянить, залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. За несколько минут до окончания варки добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры или огурец и яблоко. При подаче посыпать зеленью.

***Состав**: свежие грибы — 250 г, растительное масло — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, вода — 1 л, помидоры — 1–2 шт. или соленый огурец — 1 шт., яблоко — 0,5 шт., укроп или зеленый лук, вода — 1 л.*

Суп грибной со сметаной

Свежие грибы нарезать брусочками и слегка поджарить в жире. Добавить нашинкованный лук, натертую морковь и муку, слегка подрумянить. Залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. Положить помидоры и яблоко, нарезанные тонкими ломтиками, прокипятить еще несколько минут. При подаче на стол в суп положить сметану, зелень укропа или лука.

Состав: *свежие грибы — 200 г, жир или маргарин — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, помидоры — 1–2 шт., яблоко — 0,5 шт., вода — 1 л, сметана — 1–2 ст. ложки, соль, укроп или зеленый лук.*

Суп грибной с галушками

Приготовить грибной бульон, грибы вынуть шумовкой. Муку просеять через сито, добавить четверть стакана воды, яйцо, соль. Изготовить крутое пресное тесто, раскатать до толщины 1 см, нарезать галушки.

Картофель очистить, нарезать дольками, опустить в грибной бульон и варить 10–15 минут, затем в отвар добавить нарезанные соломкой и слегка обжаренные коренья и лук, а также мелко нарезанные отварные грибы, галушки, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. При подаче на стол заправить зеленью.

***Состав**: белые сушеные грибы — 50 г, пшеничная мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, картофель — 600 г, морковь, петрушка, пастернак — по одному корню, лук — 1 шт., черный перец, лавровый лист, зелень, соль.*

Суп грибной с солеными огурцами

Грибы промыть, ошпарить кипятком, обсушить в решете или дуршлаге, нарезать соломкой, положить в кастрюлю и варить. Соленые грибы, очищенные соленые огурцы, корешок петрушки и репчатый лук нашинковать и пассеровать 10–15 минут. Добавить к ним помидор, нарезанный дольками. Когда корень петрушки и лук будут готовы, смесь грибов и овощей добавить в грибной бульон, положить специи и еще раз прокипятить.

Суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

Состав: *свежие грибы — 400 г, соленые грибы — 50 г, соленые огурцы — 2 шт., крупный помидор — 1 шт., лук — 1,5 шт., корень петрушки, масло — 4 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, соль, специи, зелень.*

Суп из кукурузы с грибами и кабачками

Кукурузу в початках варить 30–40 минут. В кастрюлю налить 1,5 л воды, положить в нее зерна кукурузы, грибы, нарезанные ломтиками, кабачки или тыкву, очищенные от кожуры и семян, нарезанные кубиками, и варить при слабом кипении. Лук и коренья нарезать ломтиками и слегка поджарить на жире, затем положить в суп, добавить соль, специи и варить 20–30 минут.

Если суп варится с сушеными грибами, то их нужно варить отдельно в течение часа, затем мелко нарезать, а отвар развести водой, чтобы получить 1,5 л грибного бульона. На этом бульоне и варить суп. При подаче на стол в суп положить сметану, посыпать рубленой зеленью.

***Состав**: кукуруза — 4 початка, кабачки или тыква — 500 г, белые грибы или подберезовики — 200 г или сушеные грибы — 20 г, морковь — 1 шт., петрушка или сельдерей — 40 г, лук — 1 шт., масло — 50 г, соль — 0,5 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., перец — 8-10 горошин, сметана — 2 ст. ложки, укроп или зелень петрушки.*

Суп грибной с тыквой

Отваренные свежие грибы, лук и петрушку измельчить и тушить в маргарине. Тыкву и картофель нарезать соломкой, опустить в горячую воду и варить почти до полной готовности. Затем добавить тушеные грибы с кореньями и нарезанные ломтиками помидор и яблоко. Суп варить еще несколько минут, пока продукты в нем не станут мягкими. Заправить сметаной и посыпать зеленым луком.

***Состав**: грибы — 200 г, тыква — 200 г, лук — 1 шт., яблоко — 1 шт., помидор — 1 шт., картофель — 2 шт., маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, корень петрушки или сельдерея, лук, зелень, соль.*

Суп из свежих грибов с крапивой

Грибы разные (лучше сыроежки и подберезовики) нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20–30 минут. После этого добавить мелко нашинкованную крапиву и продолжать варить еще 5-10 минут. Заправить сметаной, зеленью укропа, довести до кипения. Подавать с гренками.

***Состав**: грибы — 400 г, картофель — 200 г, крапива — 100 г, масло — 2 ст. ложки, соль, укроп, сметана — 1,5 стакана.*

Суп с грибами и тмином

Грибы очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с водой, добавить целую луковицу, соль, толченый тмин и варить 20 минут. Муку поджарить на сковородке с маслом, постепенно разбавить небольшим количеством грибного отвара, из которого вынуть луковицу, влить эту заправку в суп и варить еще около 20 минут при помешивании. Снять суп с огня, по вкусу влить уксус или лимонный сок и размешанный в сметане желток.

***Состав**: вода — 1,5 л, лук — 1 шт., тмин — 0,5 ч. ложки, свежие грибы — 200 г, яичный желток — 1 шт., сметана — 50 г, лимонный сок или столовый уксус — 2 ст. ложки, сливочное масло — 50 г, мука — 2 ст. ложки, соль.*

Грибной суп с чесноком

Очищенные грибы нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и варить около 20 минут. Затем добавить чеснок, растертый с солью, перец, немного толченого тмина, мелко нарезанную зелень лука и варить еще 5 минут. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на топленом сале и разложить в тарелки.

***Состав**: свежие грибы (маслята, моховики или подосиновики) — 300 г, вода — 1,5 л, щепотка тмина, чеснок — 6 зубчиков, соль, немного черного молотого перца и зелень лука; для гренков: белый хлеб — 2–3 ломтика и немного сала.*

Летний грибной суп

Разогреть в кастрюле масло, добавить нарезанные соломкой коренья, кубиками лук, накрошенные грибы и тушить в кастрюле, накрытой крышкой, около 5 минут. Затем влить 250 мл воды, положить очищенный и нарезанный кубиками картофель, варить около 10 минут. На сковороде разогреть сало, всыпать муку, поджарить до золотистого цвета, все влить в горячую воду и тщательно перемешать, чтобы не образовалось комков. Добавить толченый тмин, мелко нарезанную капусту, соль. Когда капуста сварится, положить растертый с солью чеснок и майоран. Вместо капусты можно использовать зеленый горошек и фасоль.

Состав: *свежие грибы — 300 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 0,5 корня, лук — 1 шт., сливочное масло — 50 г, молодой картофель — 300 г, вода — 1,5–2 л воды, капуста — 0,25 кочана, тмин -0,5 ч. ложки, чеснок — 2 зубчика, щепотка майорана, соль, свиное сало — 40 г, мука — 2 ст. ложки.*

Суп со свежими грибами

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и варить в подсоленной воде 10 минут. Коренья нарезать соломкой, грибы мелко покрошить, добавить манную крупу и потушить на сковороде под крышкой до готовности. Затем эту смесь положить в суп и проварить. По вкусу положить соль и влить желток, взбитый в молоке. Снять с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

***Состав**: картофель — 750 г, свежие грибы — 150 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., сливочное масло — 30 г, манная крупа — 50 г, яичный желток — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, соль, вода — 1 л.*

Гороховый суп с грибами

Мелко нарезанные грибы тушить с нарезанным кубиками луком и зеленью петрушки, затем добавить 1 л воды, соль по вкусу и варить 30 минут. Гороховый концентрат размешать отдельно в небольшом количестве холодной воды и влить в суп. Поварить еще 25 минут. Белый хлеб нарезать кубиками, обжарить на сковороде в масле и посыпать в тарелки с супом.

Состав: *свежие грибы — 150 г, лук — 1 шт., гороховый суп в брикете — 200 г, белый хлеб -4 ломтика, сливочное масло — 20 г, соль, зелень петрушки.*

Суп гороховый с грибами и гренками

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Сварить горох или фасоль, смешать с грибным бульоном, добавить туда мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в жире, положить нашинкованные грибы и варить 10–15 минут. К супу подать гренки из пшеничного хлеба.

***Состав**: сушеные грибы — 50 г, лук — 2 шт., горох или фасоль — 100 г, жир — 3–4 ст. ложки, соль.*

Сельский суп с грибами

Очищенный и промытый картофель нарезать кубиками и варить в подсоленной воде 10 минут, добавить мелко нарезанные коренья, тмин, майоран. На сале поджарить докрасна муку, положить нарезанные грибы, растертый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить по вкусу.

Этот суп можно приготовить и из сушеных грибов. В этом случае нужно взять примерно 30 г сушеных грибов, отварить их в отдельной кастрюле и, когда станут мягкими, влить вместе с водой, в которой они варились, в суп.

***Состав**: картофель — 500 г, коренья (петрушки, сельдерея, моркови) — 100 г, свежие грибы — 100 г, топленое свиное сало — 30 г, мука — 30 г (примерно 1 ст. ложка с верхом), чеснок — 1 зубчик, тмин, соль, майоран, зелень петрушки.*

Суп крестьянский грибной

Коренья нарезать, как лапшу, грибы замочить за 15 минут до варки в кипятке, картофель нарезать ломтиками, зелень петрушки порубить, лук нарезать кубиками.

Коренья и лук запассеровать в масле, добавить нарезанные грибы, 0,5 л горячей воды, посолить, влить ту воду, в которой замачивались грибы, положить картофель, лапшу, зелень петрушки и варить примерно 10–15 минут до готовности. Снять с огня и посыпать зеленью петрушки.

Состав: *морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, лук — 1 шт. или стебель лука-порея, сливочное масло — 50 г, несколько сушеных грибов, картофель — 1 шт., лапша или спагетти — 2 ст. ложки, соль, зелень петрушки.*

Грибной суп с овощами

I способ. Подготовленные грибы мелко нарезать и потушить в небольшом количестве масла вместе с нарезанным луком, сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель и капусту опустить в кипящую воду, отварить до полумягкости, затем добавить тушеные грибы и приправы, все варить еще 10 минут. Незадолго до окончания варки положить нарезанный тонкими ломтиками огурец. При подаче суп заправить зеленью.

II способ. Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и порезать. Петрушку, часть моркови, лук нарезать соломкой и потушить в жире вместе с грибами. Брюкву, капусту, картофель, морковь нарезать кусочками, опустить в кипящий грибной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить тушеные грибы с овощами, нарезанные яблоко или помидор, посолить и варить до готовности. При подаче на стол добавить сметану, вареное яйцо, нарезанное ломтиками, и мелко нарезанную зелень.

***Состав для I способа**: свежие — 250 г, отваренные — 100–125 г или сушеные грибы — 3040 г, лук — 1 шт., растительное масло, вода — 1 л, ячневая крупа или рис — 2 ст. ложки, картофель — 4–5 шт., соленый огурец — 0,25 шт., соль, перец, зелень, сельдерей, морковь -1 шт., свежая капуста — 0,25 кочана; **для II способа**: свежие — 200 г или сушеные грибы -25-30 г, лук — 1 шт., жир или маргарин — 1 ст. ложка, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., брюква — 1 ломтик, немного свежей капусты, картофель — 3–4 шт., яблоко или помидор — 1 шт., крутое яйцо — 1 шт., сметана — 1–2 ст. ложки, соль, зелень укропа, петрушки или лука.*

Суп из грибов с картофелем

Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30–40 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком.

Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

Состав: *грибы — 200–300 г, картофель — 2–3 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки или молоко — 0,5 стакана, зелень петрушки, укроп, соль.*

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. В процеженный грибной бульон положить грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, слегка поджаренную муку и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, кружок лимона и варить до готовности.

***Состав**: сушеные грибы — 100 г, лук — 2 шт., картофель — 600 г, растительное масло — 6 ст. ложек, мука — 1 ст. ложка, чернослив, изюм, кружок лимона, соль.*

Суп грибной со свежими помидорами

Нарезать кубиками картофель и морковь. Морковь и лук слегка запассеровать вместе с мелко нарезанными ножками грибов. В кипящий бульон или воду заложить нарезанные шляпки грибов и варить 40 минут, затем добавить картофель, довести до кипения, положить пассерованные овощи и помидоры, нарезанные дольками, соль, специи.

Подготовленные сушеные грибы ввести за 15 минут до окончания варки супа.

Состав: *свежие белые грибы — 130 г или сушеные — 10 г или свежие шампиньоны -150 г, картофель — 350 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, свежие помидоры — 60 г, столовый маргарин — 10 г, бульон или вода — 650 г, соль, специи.*

Суп картофельный с солеными грибами

Морковь, петрушку нарезать ломтиками и слегка поджарить на сливочном масле. В кипящую воду положить картофель, обжаренные овощи и варить 15–20 минут. Когда картофель сварится, положить нарезанные соленые грибы, поджаренный лук и варить 1520 минут. При подаче на стол суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Состав: *соленые грибы — 50-100 г, лук — 1–2 шт., картофель — 200–300 г, масло — 1–2 ст. ложки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сметана — 2 ст. ложки, зелень, соль.*

СУПЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

Суп «Лето»

Баклажан нарезать ломтиками, удалить горечь, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Мелко нарезать морковь, корень петрушки или сельдерея, луковицу, сладкий перец и тоже обжарить все на масле. Картофель нарезать кубиками и положить в кипящую воду, сварить до полуготовности и добавить обжаренные овощи. Посолить, всыпать манку и варить на небольшом огне. Дать настояться под крышкой 10–15 минут. По желанию можно посыпать укропом или петрушкой, положить сметану.

***Состав**: баклажан — 1 шт., морковь — 1 шт., лук — 1 шт., корень петрушки или сельдерея, болгарский перец — 1 стручок, картофель — 4–5 шт., вода — 1–1,5 л.*

Суп с зеленой фасолью

Баклажаны, картофель, тыкву, капусту, помидоры очистить и нарезать ломтиками. Выложить все овощи в кастрюлю, добавить к ним стручки зеленой фасоли, белые свежие грибы, нарезанные дольками, оливковое масло, налить воды, посолить и варить на слабом огне до готовности, затем добавить отдельно сваренную фасоль и промытый рис. За 5 минут до готовности заправить суп чесноком, растертым с грецкими орехами, брынзой и сыром и разведенным растительным маслом с добавлением сливочного.

Состав: *баклажаны — 200 г, картофель — 500 г, капуста — 100 г, тыква — 100 г, помидоры -120 г, белые грибы — 100 г, зеленая фасоль — 100 г, оливковое масло — 100 г, вода — 2 л, фасоль — 60 г, рис — 100 г, чеснок — 4 зубчика, орехи — 60 г, брынза — 40 г, сыр — 40 г, растительное масло — 25 г, сливочное масло — 20 г, соль.*

Суп летний

Капусту нашинковать, залить горячей подсоленной водой и варить, прибавив натертую на крупной терке морковь. Доведя капусту до мягкости, добавить нарезанный кубиками картофель. Обжарить мелко нарезанный шпик и положить в суп. Готовый суп заправить рублеными яйцами и столовым уксусом, посыпать перцем.

Состав: *капуста — 1 небольшой кочан, морковь — 2–3 шт., картофель — 2–3 шт., шпик -50 г, яйца — 2 шт., уксус — 3 ст. ложки, соль, перец.*

Летний соевый суп

Огурец очистить, нарезать небольшими ломтиками. Зеленый горошек промыть. Бульон поставить на огонь, дать ему закипеть, всыпать подготовленный горошек и варить 10 минут, после чего добавить соль, соевый соус и ломтики огурца и варить еще 5 минут. Бульон процедить, овощи поставить в теплое место. В это время вскипятить воду с уксусом, осторожно вбить туда яйца, отварить их (чтобы белок свернулся). В каждую тарелку положить по несколько ломтиков огурца и по полложки зеленого горошка. Залить овощи горячим бульоном и в каждую тарелку добавить яйцо. Подавать в горячем виде.

Состав: *огурец средней величины — 1 шт., свежий зеленый горошек — 2 ст. ложки, прозрачный крепкий мясной бульон — 4 стакана, немного соли, соевый соус — 0,5 ст. ложки, яйца — 4 шт.*

Суп луковый

Репчатый лук запассеровать, влить мясной бульон и разведенный молоком или сливками крахмал. Затем добавить нарезанный шпинат и поварить минут 5. Далее суп процедить сквозь сито, заправить маслом и желтком, посолить, поперчить.

Состав: *шпинат — 250 г, лук — 0,5 шт., бульон — 0,5 л, молоко — 0,25 стакана, крахмал -0,5 ст. ложки, сливочное масло — 20 г, яичный желток — 0,5 шт., соль, перец.*

Суп крестьянский с репой

Капусту нарезать квадратиками, репу кубиками, репчатый лук полукольцами. В кипящий бульон поместить нарезанную капусту, картофель, нарезанный кубиками, репу, предварительно обжаренные коренья и варить 20–25 минут. За 5-10 минут до окончания варки можно положить нарезанные кубиками помидоры и специи, зелень.

Состав: *капуста — 100 г, картофель — 145 г, репчатый лук — 25 г, морковь — 15 г, репа -20 г, помидоры — 35 г, топленое сало — 10 г, растительное масло — 20 г, сметана — 20 г, соль, перец.*

Суп с цветной капустой

Морковь и корень сельдерея очистить и натереть на крупной терке, залить водой или бульоном и варить 15 минут. Затем добавить цветную капусту и варить еще 10 минут. Отдельно разогреть на сковороде манную крупу с маслом, влить немного воды, тщательно перемешать, чтобы не образовалось комков, и положить в суп. Посолить по вкусу, снять с огня, впустить осторожно яйцо (белок должен свернуться) и всыпать измельченную зелень петрушки.

Состав: *вода или мясной бульон — 1 л, морковь — 1 шт., сельдерей — 0,5 корня, цветная капуста — 3–4 небольших соцветия, манная крупа -1 ч. ложка, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 20 г, соль, зелень петрушки.*

Овощной суп

Овощи очистить, мелко нарезать, посыпать солью и сахаром и слегка обжарить. Обжаренные овощи положить в кастрюлю, залить мясным бульоном, поставить на огонь варить. Когда овощи будут готовы, протереть их через сито. Дно другой посуды выложить ломтиками шпика и слегка обжарить; влить приготовленный суп, положить в него слегка обжаренные ломтики хлеба, посыпать сверху тертым сыром и поставить ненадолго в духовку. К столу суп подать в той же посуде.

***Состав**: белокочанная капуста — 400 г, морковь — 4 шт., корень сельдерея — 0,5 шт., зеленый лук (только головки и белую часть стебля) — 3 шт., лук — 2 шт., картофель — 4 шт., жир — 50 г, шпик — 80-100 г, хлеб — 2–3 ломтика, мясной бульон — 1,5 л, тертый твердый сыр — 2–3 ст. ложки, соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 0,5 ч. ложки.*

Овощной суп с помидорами

Лук нарезать кубиками, помидоры обдать кипятком и очистить от кожуры, сельдерей, морковь, картофель, цветную капусту, перец и помидоры нарезать кубиками примерно одинаковой величины. Чеснок не измельчать. Все компоненты, кроме зелени петрушки, тушить с маслом, накрыв крышкой кастрюлю и добавив примерно 200 мл воды, около 1015 минут. Затем влить воду до требуемого объема (примерно 750 мл) и варить до готовности. Снять с огня, всыпать зелень петрушки.

Состав: *помидоры — 700 г, лук — 2 шт., болгарский перец — 3 стручка, картофель — 3 шт., сельдерей — 1 корень, черный перец — 2–3 горошины, маленький лавровый лист, чеснок — 2 зубчика, сливочное масло — 50 г, морковь — 1 шт., зеленый горошек — 2 ст. ложки, цветная капуста — 2–3 соцветия, зелень петрушки, соль.*

Сельский суп

Лук мелко порубить, добавить коренья, нарезанный кубиками картофель, 1 столовую ложку масла. Все обжарить, залить водой или бульоном, довести до кипения и всыпать лапшу. Отдельно поджарить муку с оставшимся маслом докрасна, размешать с водой, поварить около 15 минут и влить в суп. Перед концом варки добавить майоран и зелень петрушки.

Состав: *картофель — 2 шт., лук — 1 шт., лапша — 2 ст. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, зелень петрушки, мелко нарезанные коренья (моркови, петрушки, сельдерея) — 1 ст. ложка, щепотка майорана, мука — 1 ст. ложка.*

Тминный суп

Разогреть растительное масло, поджарить в нем муку до темно-золотистого цвета, немного остудить и залить водой или бульоном, хорошо размешать, чтобы не образовалось комков. Добавить тмин и варить еще 30 минут. Затем влить разболтанное в небольшом количестве воды яйцо (дать ему свернуться). Перед подачей посолить по вкусу.

Состав: *растительное масло — 40 г, мука — 50 г, яйцо — 1 шт., тмин — 0,5 ст. ложки, соль.*

Суп овощной с огурцами

Морковь, репу и лук аккуратно нарезать ломтиками и слегка запассеровать. Заложить в кипящий бульон нарезанный ломтиками картофель, фасоль отварить, довести до кипения и добавить пассерованные овощи и коренья. За 5 минут до окончания варки добавить нарезанные огурцы, листья шпината, зеленый горошек.

Подать суп со сметаной и зеленью.

Состав: *морковь — 40 г, репа — 40 г, репчатый лук — 20 г, свежие огурцы — 100 г, фасоль -200 г, зеленый горошек — 40 г, жир — 20 г, шпинат — 20 г, сметана, зелень, специи.*

Суп из цветной капусты с овощами

Нарезанные овощи варить в кипящей подсоленной воде. Огурцы очистить, у старых удалить семена. Нарезанные огурцы положить в суп к почти готовым овощам и добавить туда обжаренную в масле муку. Варить еще 5-10 минут, затем влить сливки. В тарелки положить нарезанные крутые яйца и посыпать рубленой зеленью.

Состав: *вода — 1 л, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., цветная капуста — 1 небольшой кочан, картофель — 4 шт., свежий горох или фасоль — 1,5 стакана, огурец — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, сливки — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., зелень, соль.*

Суп из кабачков с рисом

Кабачок очистить, нарезать кубиками и положить в кипящую подсоленную воду, добавить промытый рис и варить 15–20 минут. За 5 минут до окончания варки положить зелень. Подавая, заправить сливочным маслом.

Состав: *кабачок — 1 шт., рис — 0,5 стакана, зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, вода — 1 л, соль.*

Суп тыквенный с горохом

Сухой горох варить в воде до полуготовности. Добавить нарезанный кубиками картофель, а через 15 минут обжаренные в жире рубленые коренья и нарезанную кубиками тыкву. Посолить, варить еще 5-10 минут, пока тыква не станет полупрозрачной (следить за тем, чтобы она не разварилась). Вместо тыквы можно взять кабачки или патиссоны.

Состав: *тыква — 300 г, картофель — 2 шт., горох — 0,5 стакана, лук — 1 шт., петрушка или сельдерей, морковь — 1 шт., масло или жир — 2 ст. ложки, перец, зелень, соль.*

Суп из печеного перца

Мелко нашинкованный лук обжарить в масле до золотистого цвета. Вымытые помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать, добавить к луку и тушить, пока смесь не загустеет. Перец испечь, удалив семена, нарезать соломкой и сложить в кастрюлю, куда выложить лук с помидорами, и залить все кипящей водой. По вкусу посолить и варить суп на слабом огне 10–15 минут. Яйца взбить и заправить суп, сняв с огня. Суп можно есть и горячим, и холодным.

Состав: *перец — 500 г, лук — 2 шт., помидоры — 3–4 шт., яйца — 2 шт., вода — 600 г, растительное масло — 2 ст. ложки, соль.*

Суп с обжаренными овощами

Очищенные и промытые овощи: пастернак, репчатый лук, репу, нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. В кипящий бульон заложить обжаренные овощи, промытый рис и варить 30–40 минут. В конце варки добавить перец, соль, влить горячее молоко.

***Состав**: репа — 70 г, рис — 100 г, пастернак — 30 г, лук — 40 г, сливочное масло — 30 г, молоко — 450 г, соль, перец, зелень.*

Суп из свеклы с овсянкой

Свеклу обмыть щеткой, не очищая от кожуры, положить в воду и варить почти до готовности. Затем очистить, нашинковать, положить в процеженный отвар, посолить и варить, добавив крупу «Геркулес». Готовый суп можно заправить сметаной.

Состав: *свекла — 5 шт., вода — 3 л, овсяные хлопья — 0,5 стакана, соль, сметана.*

Суп из перца красного стручкового

Очищенный картофель нарезать кружочками. Перец измельчить вместе с семенами, лук порубить.

В кипящую соленую воду опустить картофель, перец, лук. Суп довести до кипения и настаивать при закрытой крышке без нагревания 15–20 минут. Подать с рубленой зеленью укропа.

***Состав**: стручковый красный перец — 10 шт., картофель — 4–5 шт., лук — 2 шт., зелень укропа — 4 ст. ложки, вода — 2 л, соль.*

Суп гороховый с овощами

Горох залить холодной водой и оставить для набухания на 1–2 часа. Овощи натереть на крупной терке.

К подготовленному гороху добавить воду, довести до кипения, варить 4–5 минут. Затем добавить овощи, варить 2–3 минуты. В конце варки при помешивании влить два сырых яйца, настаивать с закрытой крышкой 10–15 минут. При подаче посыпать рубленой зеленью укропа, посолить по вкусу.

Состав: *горох — 0,5 стакана, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., натертый кабачок — 1 стакан, вода — 2 л, яйца — 2 шт., сметана — 1 ст. ложка, рубленая зелень укропа — 1 ст. ложка, соль.*